

H15 • H20 • H26 • H31 • H42 • H52



**Fillers
Stuffers
Poussoirs
Kolbenfüllmaschinen
Stopmachines
Pølsestoppere
Insaccatrici
Embutidoras**

Illustration: H26p

OPERATING INSTRUCTIONS

Before operating the machine, please read this manual thoroughly.
This manual should be retained for future reference.

MODE D'EMPLOI

Avant la mise en service de cette machine, prière de lire attentivement cette notice d'utilisation que vous conserverez pour toute référence ultérieure.

BETRIEBSANLEITUNG

Vor Inbetriebnahme der Maschine lesen Sie bitte diese Gebrauchsanleitung gründlich durch und bewahren Sie sie für später auf.

GEBRUIKSAANWIJZING

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door alvorens de machine in werking te stellen. Bewaar deze handleiding als naslagwerk.

BRUGSANVISNING

Før igangsætning af maskinen bør denne håndbog læses omhyggeligt.
Gem håndbogen for fremtidige forespørgsler.

MANUALE DI ISTRUZIONI

Prima di utilizzare la macchina leggere attentamente questo manuale e conservarlo per future informazioni.

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Antes de utilizar la máquina lea este manual detenidamente y consérvelo para futuras consultas.

Serial No.: _____

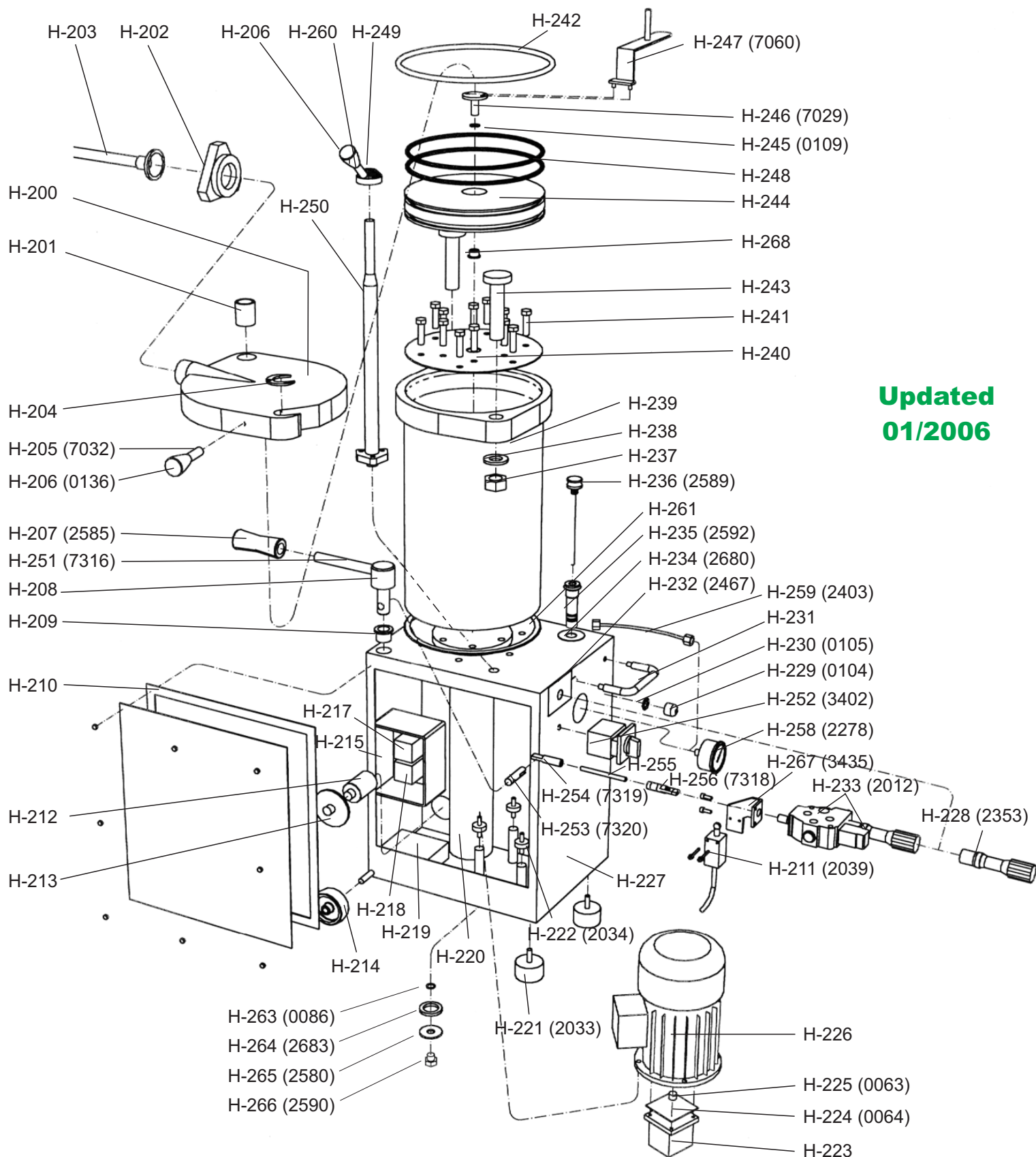
THE 3-DIGIT NUMBERS SHOWN IN THIS PRINT DRAWING ARE NOT VALID FOR ORDERS. PLEASE ORDER PARTS BY USING ONLY THE 4-DIGITS CODE DETAILED IN THE ENCLOSED PARTS LIST AND ONLY THROUGH THE AUTHORIZED DEALER WHO SOLD THE MACHINE. FOR SOME PARTS ADDITIONAL TECHNICAL, ELECTRICAL, DRAWING DETAILS WILL BE NEEDED.

LES NUMÉROS DE 3 CHIFFRES INDIQUÉS DANS CET ÉCLATÉ NE SONT PAS VALIDES POUR DES COMMANDES DE PIÈCES. POUR CE FAIRE, UTILISEZ UNIQUEMENT LE CODE À 4 CHIFFRES COMPRIS DANS LA TABLE CI-JOINTE. FAITES VOS COMMANDES EXCLUSIVEMENT À TRAVERS DU DISTRIBUTEUR QUI VOUS A VENDU LA MACHINE. POUR CERTAINES PIÈCES DETAILS TECHNIQUES, ELECTRIQUES, DESSINS COMPLEMENTAIRES SERONT PRECISES.

DIE SICH IN DIESER ZEICHNUNG BEFINDLICHEN 3 STELLIGEN NUMMERN GELTEN NICHT FÜR BESTELLUNGEN. BESTELLEN SIE BITTE ERSATZTEILE AUSSCHLIEßLICH MITTELS DES 4 ZIFFRIGEN CODES, DER SICH IN DER NACHSTEHENDEN TABELLE BEFINDET. WENDEN SIE SICH DIESBEZÜGLICH BITTE IMMER AN DEN FACHHÄNDLER, BEI DEN SIE DIE MASCHINE GEKAUFT HABEN.

DE IN DEZE TEKENING VERMELDE 3-CIJFERIGE CODES ZIJN NIET GELDIG VOOR BESTELLINGEN VAN ONDERDELEN. BESTELLINGEN KUNNEN ALLEEN GEDAAN WORDEN M.B.V. DE 4-CIJFERIGE CODES VERMELD OP DE TABEL DIE TE VINDEN IS OP DE VOLGENDE PAGINA'S. WENDT U ZICH HIERVOOR ALTIJD AAN DE DISTRIBUTEUR WAAR U DE MACHINE GEKOCHT HEEFT. BIJ ENKELE ONDERDELEN ZIJN COMPLETE TECHNISCHE EN/OF ELEKTRISCHE GEGEVENS MET EVENTUELE TEKENINGEN, ENZ. NODIG.

LOS NÚMEROS DE 3 DÍGITOS INDICADOS EN ESTE DESPIECE NO SON VALIDOS PARA PEDIDOS. LOS PEDIDOS DE REPUESTOS SOLO SE DEBEN HACER CON EL CÓDIGO DE 4 CIFRAS PRECISADO EN LA TABLA ADJUNTA A LAS PAGINAS SIGUIENTES Y EXCLUSIVAMENTE A TRAVÉS DEL DISTRIBUIDOR QUE LE HAYA VENDIDO LA MÁQUINA. EN ALGUNAS PIEZAS SE REQUERIRÁN ADEMÁS COMPLETOS DETALLES TÉCNICOS, ELÉCTRICOS, DIBUJO, ETC.



**Updated
01/2006**

	H15	H20	H26	H31	H42	H52	PARTS LIST	LISTE DE PIÈCES	TEILELISTE	ONDERDELENLIJST	LISTA PIEZAS
H200	7008	7008	7005	-	-	-	ALUMINUM LID (ONLY P MODELS)	COUVERCLE ALUMINIUM (SEULEMENT MODELES P)	ALUMINIUM DECKEL (NUR P-MODELLE)	ALUMINIUM DEKSEL (P-MODELLEN)	TAPA ALUMINIO DEPOSITO CARNE (MODELOS P)
H200	7535	-	7536	-	-	-	ALUMINUM LID (ONLY E MODELS)	COUVERCLE ALUMINIUM (SEULEMENT MODELES E)	ALUMINIUM DECKEL (NUR E-MODELLE)	ALUMINIUM DEKSEL (E-MODELLEN)	TAPA ALUMINIO DEPOSITO CARNE (MODELOS E)
H200	-	-	7023	7299	7143	7568	S/S LID	COUVERCLE ACIER INOX	DECKEL EDELSTAHL ROSTFREI	RVS DEKSEL	TAPA ACERO INOX DEPOSITO CARNE
H201	7258	-	7257	-	-	-	PLASTIC BEARING FOR ALUMINUM LID E-REMOVABLE BARREL MODEL	COUSSINET PLASTIQUE COUVERCLE ALUMINIUM MODELE E-DÉMONTABLE	PLASTIK KUGELLAGER ALUMINIUM DECKEL E-MOD ABNEHMBARER ZYLINDER	LAGERBUS PLASTIC DEKSELAS ALUMINIUM E-MOD AFNEEMBARE CILINDER	COJINETE PLASTICO TAPA ALUMINIO DEPOSITO MASA E-DESMTONTABLE
H201	0052	0052	0027	-	-	-	BRONZE BEARING FOR ALUMINUM LID P-FIXED BARREL MODEL	COUSSINET BRONZE COUVERCLE ALUMINIUM MODELE P-FIXE	BRONZE KUGELLAGER ALUMINIUM DECKEL P-MOD FESTSTEHENDER ZYLINDER	LAGERBUS BRONS DEKSELAS ALUMINIUM P-MODEL VASTE CILINDER	COJINETE BRONCE TAPA ALUMINIO DEPOSITO MASA P-FIJO
H201	-	-	7259	7517	7262	7571	BRONZE BEARING FOR S/S LID P-FIXED BARREL MODEL	COUSSINET BRONZE COUVERCLE ACIER INOX MODELE P-FIXE	BRONZE KUGELLAGER DECKEL EDROST P-MODELLE FESTSTEHENZYL	LAGERBUS BRONS DEKSELAS RVS P-MODEL VASTE CILINDER	COJINETE BRONCE TAPA ACERO INOX DEPOSITO MASA P-FIJO
H202	7048	7048	7048	-	-	-	ALUMINUM HORN/NOZZLE LOCKING NUT, OPEN SLOT	ÉCROU ALUMINIUM RANURE OUVERTE PORTE-EMBOUTS	VERSCHLUßMUTTER ALUMINIUM, OFFEN	AFSLUITMOER ALUMINIUM, OPEN	TUERCA PORTAEMBUDOS ALUMINIO ABIERTA
H202	-	-	7025	7025	7025	7025	S/S HORN/NOZZLE LOCKING NUT, W/OUT SLOT	ÉCROU ACIER INOX PORTE-EMBOUTS, FERMÉE	VERSCHLUßMUTTER EDELSTAHL GESCHLOSSEN	AFSLUITMOER RVS, GESLOTEN	TUERCA PORTAEMBUDOS ACERO INOX, SIN RANURA
H203	Div	Div	Div	Div	Div	Div	HORN/NOZZLE, ALL S/S	EMBOUT, TOUT ACIER INOX	FÜLLROHR, GANZ ROSTFREI	WORSTHOORN RVS	EMBUDO, ACERO INOX
H204	7317	-	7317	-	-	-	S/S HORSESHOE FOR ALUMINUM LID E MODEL	FER COUVERCLE ALUMINIUM MODELE E	DEKELANSCHLAG FÜR ALU.-DECKEL E-MODELLE	HOEFIJZERVORMIGE RVS VERSTEIGING E-MODEL	HERRADURA INOX TAPA ALUMINIO MODELO E
H204	7101	7101	7101	-	-	-	S/S HORSESHOE FOR ALUMINUM LID P MODEL	FER COUVERCLE ALUMINIUM MODELE P	DEKELANSCHLAG FÜR ALU.-DECKEL P-MODELLE	HOEFIJZERVORMIGE RVS VERSTEIGING P-MODEL	HERRADURA INOX TAPA ALUMINIO MODELO P
H205	7032	7032	7032	7032	7032	7032	LID LEVER WITHOUT GREEN PLASTIC KNOB	LEVIER COUVERCLE SANS POIGNEE PLASTIQ VERT	DECKELGRIFF OHNE GRÜN KNOPF	DEKSELHENDEL ZONDER RODE KNOP	PALANCA APERTURA TAPA SIN POMO PLASTICO VERDE
H206	0136	0136	0136	0136	0136	0136	GREEN PLASTIC ITAL KNOB FOR LID LEVER	POIGNEE PLASTIQUE POUR LEVIER COUVERCLE ITAL	GRÜN DECKELGRIFFKNOPF AUS PLASTIK ITAL	DEKSELKNOP GROEN ITAL	POMO ITAL PLASTICO VERDE PALANCA TAPA
H207	2585	2585	2585	2585	2585	2585	GREEN RUBBER KNEE LEVER	CAOUTCHOUC VERT GENOUILLERE	GUMI-KNIEHEBEL GRÜN	RUBBEREN KNIEHENDEL GROEN	FUNDA RODILLERA GOMA VERDE
H208	7445	7445	7445	7445	-	-	VERTICAL KNEE LEVER SHAFT P-MODEL, S/S EXCEPT H42/H52	AXE VERTICAL GENOUILLERE ACIER INOX MOD. P SAUF H42/H52	VERTIKALER KNIEHEBEL-SCHAFT, EDELS. ROSTFREI MOD. P EXC H42/H52	VERTICALE KNIEHENDELAS RVS MOD. P EXC H42/H52	EJE VERTICAL ACERO INOX RODILLERA MOD. P EXCEPTO H42/H52
H208	7446	-	7446	-	7446	7446	VERTICAL KNEE LEVER SHAFT E+H42/H52-MODEL, S/S	AXE VERTICAL GENOUILLERE ACIER INOX MOD. E+H42/H52	VERTIKALER KNIEHEBEL-SCHAFT, EDELSTAHL ROSTFREI MOD. E+H42/H52	VERTICALE KNIEHENDELAS RVS MOD. E+H42/H52	EJE VERTICAL ACERO INOX RODILLERA MOD. E+H42/H52
H209	7454	7454	7454	7454	-	-	KNEE LEVER BRONZE BEARING FOR HP MODELS EXCEPT H42/H52	COUSSINET BRONZE AXE GENOUILLERE POUR MODELES HP SAUF H42/H52	KUGELLAGER BRONZE KNIEHEBEL FÜR HP MODELLEN AUSSER H42/H52	LAGERBUS BRONS KNIEHENDEL VOOR HP MODELLEN BEHALVE H42/H52	COJINETE BRONCE GIRO RODILLERAS HP EXCEPTO H42/H52
H209	2859	-	2859	-	2859	2859	KNEE LEVER BRONZE BEARING FOR HE AND H42/H52 MODELS	COUSSINET BRONZE AXE GENOUILLERE POUR MODELES HE ET H42/H52	KUGELLAGER BRONZE KNIEHEBEL FÜR HE UND H42/H52 MODELLEN	LAGERBUS BRONS KNIEHENDEL VOOR HE EN H42/H52 MODELLEN	COJINETE BRONCE GIRO RODILLERAS HE Y H42/H52

	H15	H20	H26	H31	H42	H52	PARTS LIST	LISTE DE PIÈCES	TEILELISTE	ONDERDELENLIJST	LISTA PIEZAS
H210	2049	3302	2017	2017	3305	3447	GREEN RUBBER GASKET PANEL	JOINT PORTE SOCLE CAOUTCHOUC VERT	GRÜN DECKELDICHTUNG FÜR MASCHINENGEHÄUSE	AFDICHTINGSRUBBER GROEN VOOR ACHTERPLAAT	JUNTA COMPUERTA GOMA VERDE
H211	2039	2039	2039	2039	2039	2039	INTERNAL CROUZET MICRO-SWITCH (ONLY A-AUTOMATIC MODELS)	MICRO-INTERRUPTEUR INTERNE CROUZET (MODELES A-AUTOMAT)	INNERER MIKROSCHALTER CROUZET (A-MODELLE AUTOMATISCH)	MIKRO-SCHAKELAAR MODELLEN A (AUTOMATISCH)	MICROINTERRUPTOR (SOLO MODELOS A)
H212	2035	2035	0079	0079	0079	0079	OIL FILTER	FILTRE D'HUILE	ÖLFILTER	OLIEFILTER	FILTRO ACEITE
H213	7327	7327	7327	7327	7327	7327	OIL FILTER COVER	COUVERCLE FILTRE HUILE	DECKEL ÖLFILTER	DEKSEL OLIEFILTER	TAPA FILTRO ACEITE
H214	2014	2014	2014	2014	2290	2290	GREEN PLASTIC WHEEL	ROUE PLASTIQUE VERT	GRÜN PLASTIKRAD	WIEL PLASTIC GROEN	RUEDA PLASTICO VERDE
H215	0758	0758	0758	0758	0758	0758	PLASTIC ELECTRIC SWITCHBOARD BOX	COFFRET ELECTRIQUE PLASTIQUE	SCHALTGEHÄUSE	VEILIGHEIDS-ELEKTRADOOS KUNSTSTOF	CAJA AISLANTE CUADRO ELECTRICO
H217	Div	Div	Div	Div	Div	Div	CONTACTOR TELEMECANIQUE	CONTACTEUR TELEMECANIQUE	SCHÜTZ TELEMCHANISCH	MAGNEETSCHAKELAAR TELEMCHANIQUE	CONTACTOR TELEMCHANIQUE
H219	2019	2866	2019	2019	2019	2019	AIR EXTRACTION FAN	VENTILATEUR EXT RAIR	VENTILATOR	LUCHTVENTILATOR	VENTILADOR EXTRACC AIRE
H220	0038	2610	0012	0012	0803	0803	COMPLETE HYDRAULIC CYLINDER	VERIN HYDRAULIQUE COMPLET	KOMPLETTE KOLBENSTANGENEINHEIT	COMPLETE HYDRAULISCHE CILINDERBUS	CILINDRO HIDRAULICO COMPLETO
H221	2033	2033	2033	2033	2528	2528	GREEN RUBBER ANTI-VIBRATION FOOT	PIED ANTI-VIBRATION CAOUTCHOUC VERT	ANTI-VIBRATIONS FUß, GRÜN GUMMI	ANTIVIBRATIEPOOT	PATA ANTIVIBRATORIA GOMA VERDE
H222	2034	2034	2034	2034	2034	2034	BLACK RUBBER ANTI-VIBRATION MOTOR SUPP	BASE CAOUTCHOUC NOIR ANTI-VIBRATION MOTEUR	ANTI-VIBRATIONS STÜTZE MOTOR, SCHWARZ GUMMI	ANTIVIBRATIEBASIS MOTOR	SOPORTE ANTIVIBRATORIO MOTOR, GOMA NEGRA
H223	0037	0037	0011	0011	0855	0855	HYDRAULIC PUMP	POMPE D'HUILE	ÖLPUMPE	HYDRAULISCHE POMP	BOMBA HIDRAULICA
H224	0064	0064	0064	0064	0064	0064	MOTOR-PUMP GASKET	JOINT MOTEUR-POMPE	DICHTUNG MOTOR-ÖLPUMPE	ELEKTROMOTOR-POMP VERPAKKING	JUNTA BOMBA HIDRAULICA
H225	0063	0063	0063	0063	0063	0063	MOTOR-PUMP COUPLING	ACCOUPLEMENT MOTEUR-POMPE	VERBINDUNGSSTÜCK MOTOR- PUMPE	ELEKTROMOTOR-POMP KOPPELING	CRUCETA ACCIONAMIENTO MOTOR-BOMBA
H226	Div	Div	Div	Div	Div	Div	ELECTRIC MOTOR	MOTEUR ELECTRIQUE	ELEKTROMOTOR	ELEKTROMOTOR	MOTOR ELECTRICO
H227	Div	2082	Div	2009	2282	3437	MACHINE FRAME	SOCLE MACHINE	MASCHINENGEHÄUSE	BASIS/VOETSTUK/ ONDERFRAME	BANCADA INFERIOR
H228	2353	2353	2353	2353	2353	2353	RED KNOB + SHAFT ONLY (PRESSURE CONTROL)	SEULEMENT POIGNEE ROUGE + AXE REGULATEUR	NUR Roter KNOPF + SCHAFT FÜR REGULIERVENTIL	KNOP EN AS VAN HET DRUK-SNELHEIDS-REGELVENTIEL	POMO Y EJE SUELTOS REGULADOR
H229	0104	0104	0104	0104	0104	0104	SUPPLY CORD GROMMET	PRESSE-ETOUPPE FIL ALIMENTATION	ZUGENTLASTUNG	KABELSTOP SCHROEFDRAAD	PRENSAESTOPAS MANGUERA ELECTRICA
H230	0105	0105	0105	0105	0105	0105	GROMMET NUT	ÉCROU PRESSE-ETOUPPE	GEGENMUTTER	BEVESTIGINGSMOER KABELSTOP	CONTRATUERCA PRENSAESTOPAS
H231	0188	0188	0188	0188	7310	7310	S/S TRANSPORT HANDLE	POIGNEE TRANSPORT ACIER INOX	TRANSPORTGRIFF EDELSTAHL ROSTFREI	HANDVAT	ASA TRANSPORTE
H232	2467	2467	2467	2467	2467	2467	PLASTIC PRESSURE CONTROL LABEL	AUTOCOLLANT REGULATEUR DE PRESS	AUFKLEBER DRUCKREGULIERVENTIEL	STICKER DRUK- SNELHEIDS-REGELVENTIEL	ETIQUETA REGULACION PRESIÓN
H233	2012	2012	2012	2012	2012	2012	COMPLETE HYDRAULIC DIRECT CONTROL VALVE	DISTRIBUTEUR HYDRAULIQUE COMPLET	DRUCKREGELVENTIL KOMPLETT	COMPLEET STUURVENTIEL	DISTRIBUIDOR HIDRAULICO COMPLETO
H234	2680	2680	2680	2680	2680	2680	OIL INPUT LABEL	AUTOCOLLANT ENTREE HUILE	AUFKLEBER ÖL	STICKER OLIE	ETIQUETA TAPON ACEITE

	H15	H20	H26	H31	H42	H52	PARTS LIST	LISTE DE PIÈCES	TEILELISTE	ONDERDELENLIJST	LISTA PIEZAS
H235	2592	2592	2592	2592	2592	2592	GREEN PLASTIC OIL INPUT TUBE	TUBE PLASTIQUE VERT ENTREE HUILE	GRÜN ÖLROHR FÜR ÖLEINLAß	PIJP OLIEETOEVOER GROEN PLASTIC	TUBO ENTRADA ACEITE PLASTICO VERDE
H236	2589	2589	2589	2589	2589	2589	PLASTIC OIL DRAIN PLUG WITH LEVEL BAR	BOUCHON PLASTIQUE REMPLISSAGE HUILE AVEC TIGE NIVEAU	GRÜN PLASTIK-STOPFEN MIT ÖLMEßSTAB	DOP GROEN PLASTIC MET OLIEMEETSTAAF	TAPON PLASTICO VERDE ACEITE CON VARILLA
H237	0048	0048	0022	0022	0810	0810	S/S HEX NUT FOR LID BOLT (P MODELS ONLY)	ÉCROU ACIER INOX BOULON COUVERCLE (MODELES P SEULEMENT)	MUTTER EDELSTAHL DECKELBOLZEN (P-MODELLE)	MOER RVS VOOR DEKSEL (P-MODELLEN)	TUERCA ACERO INOX VASTAGO TAPA (MODELOS P)
H238	0049	0049	0023	0023	0811	0811	S/S WASHER FOR LID BOLT (P MODELS ONLY)	RONDELLE ACIER INOX BOULON COUVERCLE (MODELES P)	UNTERLEGSCHEIBE EDELSTAHL FÜR BOLZEN (P-MODELLE)	RVS SLUITRING VAN AANSLAGAS (P-MODELLEN)	ARANDELA ACERO INOX VASTAGO TAPA (MODELOS P)
H239	7161	7265	7162	7266	7141	7567	FIXED P MEAT BARREL	CYLINDRE VIANDE P- FIXE	BRÄTZYLINDER P-MODELLE FESTSTEHEND	MENGSELCILINDER P-MODEL VASTE	DEPOSITO CARNE P-FIJO
H239	2043	-	2011	-	-	-	REMOVABLE E MEAT BARREL	CYLINDRE VIANDE E- DEMONTABLE	BRÄTZYLINDER E-MODELLE ABNEHMBAR	MENGSELCILINDER E-MODEL AFNEEMBAAR	DEPOSITO CARNE E- DESMONTABLE
H240	2044	2044	2032	2373	0819	3446	S/S BARREL BOTTOM PROTECTION DISC (P MODELS ONLY)	DISQUE INOX PROTECTION FOND CYLINDRE (MODÈLES P SEULEMENT)	ZYLINDERBODEN-SCHUTZDECKEL (P-MODELLE)	RVS CILINDERBODEM AFDEKPLAAT (P-MODELLEN)	DISCO PROTECTOR FONDO DEPOSITO (MODELOS P)
H240	2047	-	2015	-	-	-	S/S BARREL BOTTOM PROTECTION HAT (E MODELS ONLY)	CHAPEAU INOX PROTECTION FOND CYLINDRE (MODÈLES E)	ZYLINDERBODEN-SCHUTZDECKEL (E - MODELLE)	RVS CILINDERBODEM AFDEKPLAAT (E-MODELLEN)	SOMBRERETE PROTECTOR FONDO DEPÓSITO (MODELOS E)
H241	2025	2025	2025	2025	0823	0823	S/S FIXING SCREW	VIS ACIER INOX FIXATION	EDELSTAHLSCHRAUBEN BEFESTIGUNG	RVS BOUT	TORNILLO ACERO INOX
H242	6230	6230	6231	6093	6232	6240	LID GASKET FOR P MODELS BARREL ONLY (PACKAGE OF 3)	JOINT COUVERCLE POUR CYLINDRE MODELES P (PAQUET DE 3 UNITÉS)	DEKELDICHTUNG FÜR P-MODELLE ZYLINDER (3-PACKUNG)	DEKSELDICHTINGSRING VOOR P-MODELLEN CILINDER (PAKKETJE VAN 3)	JUNTA TAPA DEPÓSITO P SILICONA VERDE PERFIL REDONDO (PAQUETE DE 3)
H242	6233	-	6234	-	-	-	GREEN RUBBER RECTANGULAR LID GASKET FOR E MODELS REMOVABLE BARREL ONLY (PACKAGE OF 3)	JOINT RECTANGULAIRE CAOUTCHOUC VERT COUVERCLE-CYLINDRE VIANDE MODELES E SEULEMENT (3 UNITÉS)	DEKELDICHTUNG RECHTECKIG GUMMI GRÜN NUR FÜR E- MODELLE ZYLINDER (3-PACKUNG)	DEKSELDICHTINGSRING VOOR E-MODELLEN CILINDER (PAKKETJE VAN 3)	JUNTA TAPA-DEPÓSITO E GOMA VERDE PERFIL RECTANGULAR (PAQUETE DE 3)
H243	7026	7026	7021 7039	7039	7142	7142	S/S LID BOLT MODELS HP	PIVOT ACIER INOX COUVERCLE HP	EDELSTAHL BOLZEN FÜR DECKEL (P-MODELLE)	RVS AANSLAGAS VOOR DEKSEL (P-MODELLEN)	VASTAGO ACERO INOX GIRO TAPA HP
H244	7009	7009	7006	-	-	-	ALUMINIUM PISTON	PISTON ALUMINIUM	KOLBEN ALUMINIUM	ZUIGER ALUMINIUM	PISTON ALUMINIO
H244	-	-	7024	7333	7144	7569	S/S PISTON	PISTON ACIER INOX	KOLBEN EDELSTAHL ROSTF	ZUIGER RVS	PISTON ACERO INOX
H245	0109	0109	0109	0109	0109	0109	PISTON LOCKING BOLT O-RING	JOINT TORIQUE VIS CENTRE PISTON	SCHRAUBE O-RING	O-RING ZUIGERSCHROEF	JUNTA TÓRICA TORNILLO CIERRE PISTON
H246	7029	7029	7029	7029	7029	7029	PISTON LOCK BOLT SCRE	VIS FIXATION CENTR PISTO	KOLBENSCHRAUBE	ZUIGERSCHROEF	TORNILLO CIERRE PISTON
H247	7060	7060	7060	7060	7060	7060	PISTON REMOVING WRENCH WITH SCREW	CLE ET VIS D'EXTRACTION DU PISTON	KOLBENABZIEH-VORRICHTUNG	ZUIGERSLEUTEL	CONJUNTO LLAVE-TORNILLO EXTRACTOR DE PISTON
H248	6235	6235	6236	6238	6237	6239	PISTON O-RING (PACKAGE OF 4/2 UNITS)	JOINT TORIQUE PISTON (PAQUET DE 4/2 UNITÉS)	KOLBEN O-RING (4/2-PACKUNG)	ZUIGERDICHTINGSRING (PAKKETJE VAN 4/2)	JUNTA TÓRICA PISTON (PAQUETE DE 4/2 UD)
H249	7305	-	7305	-	-	-	LID CLOSING NUT (ONLY E MODELS)	ÉCROU FERMETURE COUVERCLE (SEULEMENT MODELES E)	DECKEL BEFESTIGUNGSSCHRAUBE (NUR E-MODELLE)	DEKSEL SLUITSCHROEF (ALLEEN E-MODELLEN)	TUERCA CIERRE TAPA (SOLO MOD E)

	H15	H20	H26	H31	H42	H52	PARTS LIST	LISTE DE PIÈCES	TEILELISTE	ONDERDELENLIJST	LISTA PIEZAS
H250	7251	-	7253	-	-	-	LATERAL BARREL BAR (ONLY E MODELS)	BARRE LATERAL FIXATION CYLINDRE (SEULEMENT MODELES E)	ZYLINDER BEVESTIGINGSSTANGE (NUR FÜR E-MODELLE)	CILINDER BEVESTIGINGSSTAAF (ALLEEN E-MODELLEN)	BARRA LATERAL FIJACION DEPOSITO (SOLO MOD E)
H251	7316	7316	7316	7316	7316	7316	HORIZONTAL S/S KNEE LEVER AXLE	AXE HORIZONTAL GENOUILLERE ACIER INOX	HORIZONTALER KNIEHEBELSCHAFT, EDELSTAHL ROSTFREI	AS VAN KNIENENDEL	EJE HORIZONTAL RODILLERA
H252	3402	3402	3402	3402	3402	3402	MANUAL SWITCH 0-1 WITH BLACK KNOB (ONLY i MODELS)	INTERRUPTEUR MANUEL 0-1 AVEC BOUTON NOIR (SEULEMENT MODELES i)	INNERER 0-1 DREHSCHALTER MIT SCHWARZEN KNOPF (NUR i)	SCHAKELAAR 0-1 MET ZWARTE KNOP (ALLEEN i-MODELLEN)	INTERRUPTOR MANUAL 0-1 CON MANETA NEGRA (SOLO MODELOS i)
H253	7320	7320	7320	7320	7320	7320	FORK KNEE LEVER	FOURCHE GENOUILLERE	KNIEHEBELGABEL	VORK VAN KNIENENDEL	HORQUILLA PALANCA ARTICULACIÓN RODILLERA
H254	7319	7319	7319	7319	7319	7319	KNEE LEVER BAR	TIGE GENOUILLERE	KNIEHEBEL SCHAFT	KNIEHENDEL STAAF	ACCIONADOR RODILLERA
H255	7330	7330	7331	7331	7332	7572	KNEE LEVER THREAD M8	TIGE GENOUILLERE FILETAGE M8	KNIEHEBELSCHAFT MIT M8-GEWINDE	STANG KNIENENDEL MET M8-SCHROEFDRAAD	VARILLA ROSCADA PALANCA M8
H256	7318	7318	7318	7318	7318	7318	HYDRAULIC CONTROL ACTION BAR	TIGE ACTIONNEMENT DISTRIBUTEUR HYDRAULIQ	AKTIVIERUNGSSCHAFT FÜR REGELVENTIL	ACTIVERINGSSTAAF VOOR REGELVENTIEL	ACCIONADOR RODILLERA DISTRIBUIDOR
H258	2278	2278	2278	2278	2278	2278	PRESSURE GAUGE P	MANOMÈTRE DE PRESSION	DRUCKMANOMETER	MANOMETER	MANÓMETRO
H259	2403	2403	2403	2403	2403	2403	PRESSURE GAUGE HOSE	CONDUIT MANOMÈTRE	MANOMETERLEITUNG	LEIDING MANOMETER	LATIGUILLO MANOMETRO
H260	7322	-	7322	-	-	-	LID CLOSING NUT LEVER WITHOUT GREEN KNOB, E MODELS ONLY	LEVIER ÉCROU FERMETURE SANS POIGNEE VERT, SEULEMENT MODELES E	GRIFF OHNE GRÜN KNOPF FÜR SCHLIEßMUTTER, NUR E-MODELLE	STAAF MOER SLUITEN VAN DEKSEL (ALLEEN E-MOD.), ZONDER RODE KNOP	PALANCA TUERCA CIERRE TAPA MODELOS E SOLO, SIN POMO VERDE
H261	2398	2398	2399	2468	2537	3449	INFERIOR CIRCULAR BARREL RUBBER GASKET, GREEN (ONLY FOR P MODELS)	JOINT CIRCULAIRE INFÉRIEUR CYLINDRE, COULEUR VERT (SEULEMENT MODÈLES P)	UNTERE RUNDE ZYLINDER-DICHTUNG, GRÜN (NUR FÜR P-MODELLE)	LAGE RONDE CYLINDER-DICHTINGSRING, GROEN (ALLEEN P-MOD.)	JUNTA CIRCULAR INFERIOR DEPOSITO, COLOR VERDE (SOLO MOD P)
H263	0086	0086	0086	0086	0086	0086	HYDRAULIC METAL-PLASTIC WASHER 3/8", EMPTYING	RONDELLE HYDRAULIQUE METALO-PLASTIQUE 3/8", VIDANGE	HYDRAULISCHE PLASTIC SLUITRING 3/8", LEDIGING	ARANDELA METALOPLÁSTICA HIDRÁULICA 3/8" VACIADO	ARANDELA METALOPLÁSTICA HIDRÁULICA 3/8" VACIADO
H264	2683	2683	2683	2683	2683	2683	PLANE BLACK RUBBER WASHER, EMPTYING	RONDELLE PLATE GOMME NOIRE, VIDANGE	FLACHE UNTERLEGSCHEIBE SCHWARZER GUMMI, AUSLAUF	VLAKKE RUBBEREN SLUITRING ZWART, LEDIGING	ARANDELA PLANA GOMA NEGRA VACIADO
H265	2580	2580	2580	2580	2580	2580	SPECIAL PLANE S/S RUBBER, EMPTYING	RONDELLE PLATE SPÉCIALE ACIER IN, VIDAN	FLACHE UNTERLEGSCHEIBE EDELST ROSTF, AUSLAUF	VLAKKE SLUITRING SPECIAAL RVS, LEDIGING	ARANDELA PLANA ESPECIAL ACERO INOX VACIADO
H266	2590	2590	2590	2590	2590	2590	OIL EMPTYING PLUG	BOUCHON VIDANGE HUILE	ÖLWECHSELSTOPFEN	OLIE-LEDIGING DOP	TAPÓN VACIADO ACEITE
H267	3435	3435	3435	3435	3435	3435	MICRO SWITCH HOLDER (ONLY FOR P MODELS)	SUPPORT MICROINTERR (SEULEMENT MODELES P)	HALTER MIKROSCHALTER (NUR FÜR P MODELLE)	HOUDER MICROSCHAKEL (ALLEEN P MOD.)	SOPORTE MICROINTERRUPT (SOLO MODELOS P)
H268	7065	7065	7065	-	-	-	RING, THREADED ALUMINIUM PISTON	ANNEAU FILETAGE PISTON ALUMINIUM	HÜLSE ALUMINIUM KOLBEN	HULS SCHROEFDRAAD ALUMINIUM ZUIGER	CASQUILLO ROSCADO PISTON ALUMINIO



SAMPLE OF CE DECLARATION OF CONFORMITY

TALSA as manufacturer, declares that the filler/stuffer model Hxx: is in conformity with the following requirements:

- European Union Machinery Directive 98/37/EC.
- European Union Low Voltage Directive 73/23/EC.
- European Union Electromagnetic Compatibility Directive 89/336/EC.
- EN 60204-1:1997: Safety of Machinery, Electrical Equipment of Machines.
- EN 292-1:4/1993 and EN292-2/A1:2/1996: Safety of Machinery; concepts, principles.
- EN 1672-2:12/1994: Basic Concepts for Food Processing Machinery; part 2: Hygiene Requirements.
- EN 50081-2:1992 and EN 50082-2:1996 Electromagnetic Compatibility EMC.
- prEN 12463:2/1999: Safety and Hygiene Requirements for Fillers/Stuffers.

EXEMPLE DE DECLARATION DE CONFORMITÉ CE

TALSA comme fabricant, déclare que le poussoir Talsa Hxx répond aux prescriptions suivantes :

- Directive de Machines de l'Union Européenne 98/37/CEE.
- Directive de Basse Tension de l'Union Européenne 73/23/CEE.
- Directive de Compatibilité Electromagnétique de l'Union Européenne 89/366/CEE.
- EN 60204-1 : 1997 : Sécurité des Machines, Equipement Électrique des Machines.
- EN 292-1 : 4/1993 et EN292-2/A1 : 2/1996 : Sécurité des Machines; concepts, principes.
- EN 1672-2 : 12/1994 : Prescriptions relatives à l'Hygiène en Machines Alimentaires.
- EN 50081-2 : 1992 et EN 50082-2 : 1996 : Compatibilité Electromagnetique EMC.
- prEN 12463 : 2/1999 : Sécurité et Hygiène pour Poussoirs.

BEISPIEL CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

TALSA gibt als Hersteller, die Erklärung ab, daß die Kolbenfüller Hxx entspricht den nachfolgend aufgeführten Anforderungen:

- Richtlinie über Maschinen 98/37/EG.
- Richtlinie über Niederspannung 73/23/EG.
- Richtlinie über Elektromagnetische Verträglichkeit 89/366/EG.
- EN 60204-1:1997: Sicherheit von Maschinen, Elektrische Ausrüstung von Maschinen.
- EN 292-1:4/1993 und EN292-2/A1:2/1996: Sicherheit von Maschinen; Grundbegriffen und Prinzipie.
- EN 1672-2:12/1994: Hygieneanforderungen für Nahrungsmittelmachines.
- EN 50081-2:1992 und EN 50082-2:1996: Elektromagnetische Verträglichkeit EMV.
- prEN 12463:02/1999: Sicherheits- und Hygieneanforderungen von Füllmaschinen.

VOORBEELD CE VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING

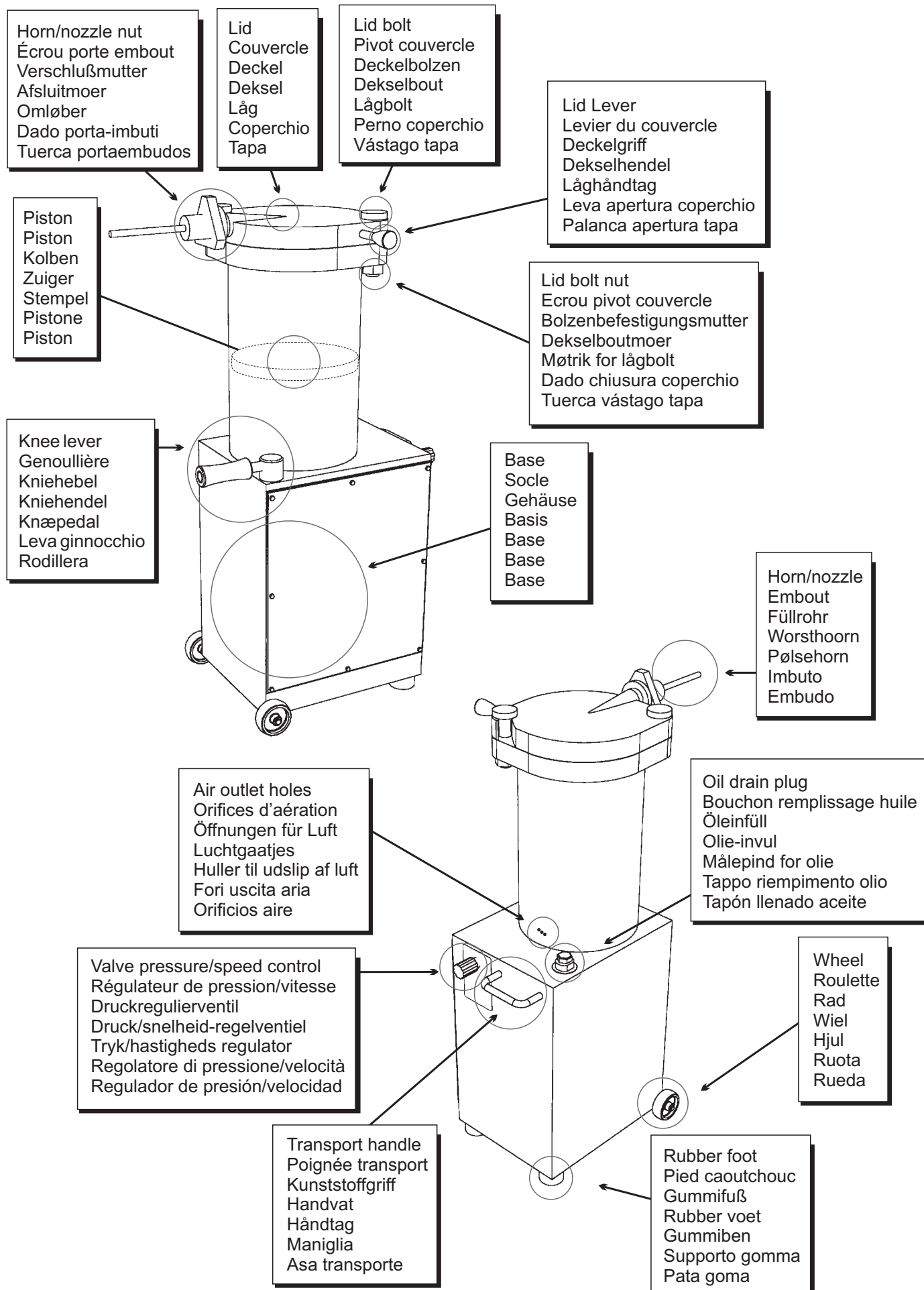
TALSA als fabrikant, verklaart hierbij dat de Stopmachine/Vulvus Hxx voldoet aan de volgende eisen:

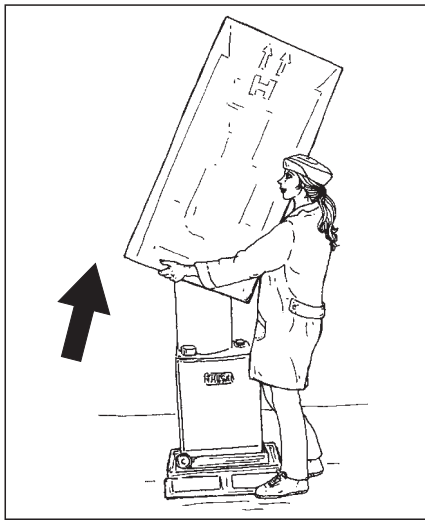
- Richtlijn van Machines van de Europese Unie 98/37.
- Richtlijn over laagspanning van de Europese Unie 73/23/EG.
- Richtlijn over elektromagnetische compatibiliteit van de Europese Unie 89/336/EG.
- EN 60204-1:1997: Veiligheid van machines, elektrische inrichtingen van machine.
- EN 292-1:4/1993 en EN292-2/A1:2/1996: Veiligheid van machines, basisbegrippen en -principes.
- EN 1672-2:12/1994: Basisbegrippen voor voedingsverwerkingmachines; deel 2: Eisen inzake hygiëne.
- EN 50081-2:1992 en EN 50082-2:1996: elektromagnetische compatibiliteit EMC.
- prEN 12463:2/1999: Eisen inzake veiligheid en hygiëne voor Vulbussen.

EJEMPLO DE DECLARACION DE CONFORMIDAD CE

TALSA como fabricante, declara que la embutidora Hxx es conforme con los siguientes requisitos:

- Directiva de Máquinas de la Unión Europea 98/37/CEE.
- Directiva de Baja Tensión de la Unión Europea 73/23/CEE.
- Directiva de Compatibilidad Electromagnética de la Unión Europea 89/336/CEE.
- EN 60204-1:1997: Seguridad de las Máquinas, Equipo Eléctrico de las Máquinas.
- EN 292-1:4/1993 y EN292-2/A1:2/1996: Seguridad de las Máquinas; conceptos, principios.
- EN 1672-2:12/1994: Requisitos sobre Higiene en Maquinaria para Productos Alimentarios.
- EN 50081-2:1992 y EN 50082-2:1992: Compatibilidad electromagnética EMC.
- prEN 12463:2/1999: Requisitos sobre Seguridad e Higiene en Embutidoras.

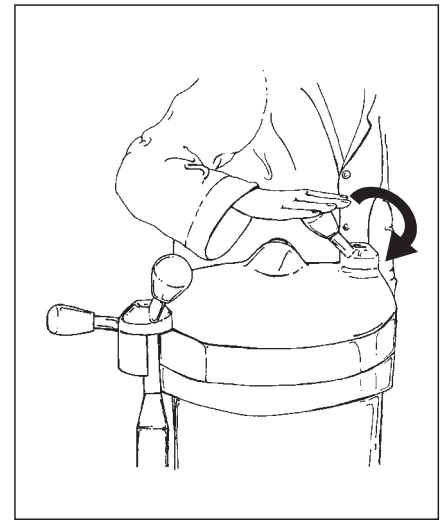




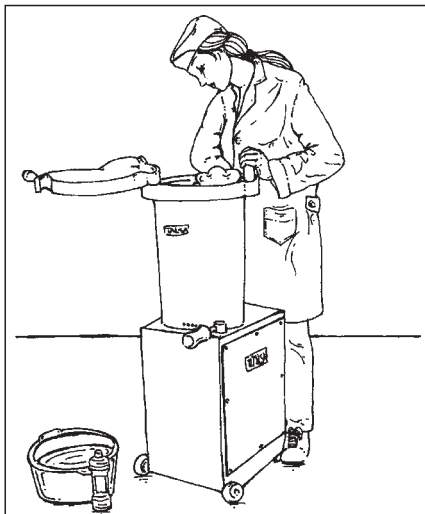
Unpacking.
Déballage.
Auspacken.
Uitpakking.
Udpakning.
Disimballo.
Desembalaje.



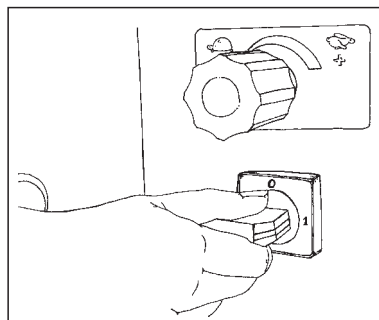
Proper displacement of machine.
Déplacement correct.
Richtiger Transport.
Correcte veplaatsing.
Korrekt flytning.
Spostamento corretto.
Desplazamiento correcto.



Upper lid screws (E models).
Ecrouts couvercle (modèles E).
Deckelschrauben (E-modellen).
Deksel-schroeven (E-modellen).
Lågets møtrikker skrues af (modeller E).
Svitare dadi coperchio (modelli E).
Tuercas tapa (modelos E).



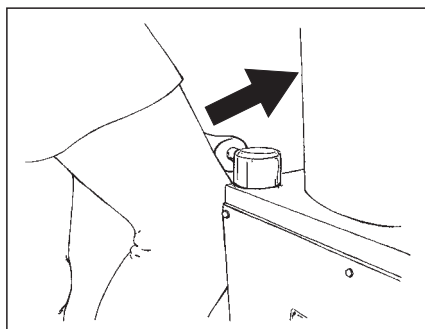
Clean before use.
Nettoyer avant utilisation.
Vor Gebrauch reinigen.
Wassen voor gebruik.
Maskinen bør renses før den tages i brug.
Pulizia prima dell'utilizzo.
Limpiar antes de utilizar.



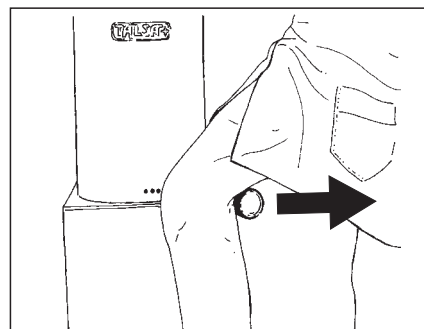
Start-stop switch (i models only).
Interrupteur marche-arrêt (modèles i).
Schalter (i-Modellen).
Schakelaar (i-modellen).
Afbryderkontakten (modeller i).
Interruttore (modelli i).
Interruptor (sólo modelos i).

400/380 Volt.			230/220 Volt.		
V2	W1	L3	V2	W1	L3
U2	V1	L2	U2	V1	L2
W2	U1	L1	W2	U1	L1

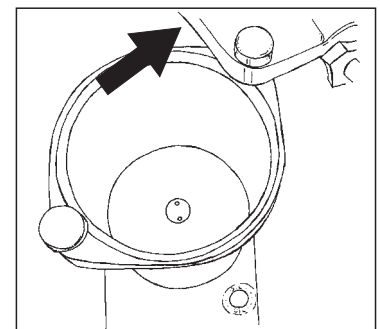
3-phase motor voltage change.
Changement voltage moteur triphasé.
Spannungswechsel 3-phasig motoren.
Veranderen van voltage 3-fasig motor.
Omstilling af spænding.
Cambio voltaggio motori 3 fase.
Posición plaquitas cambio voltaje motores trifásicos.



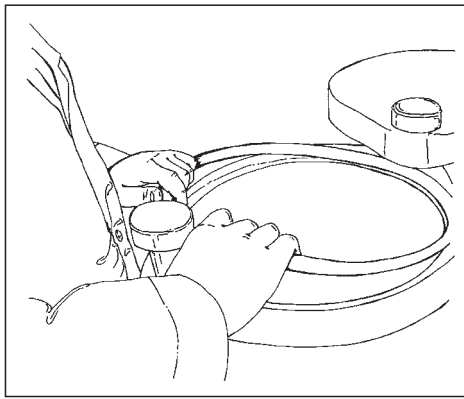
Raise piston.
Monter piston.
Kolben herauffahren.
Zuiger naar boven laten gaan.
Løfte stemplet.
Elevare pistone.
Subir pistón.



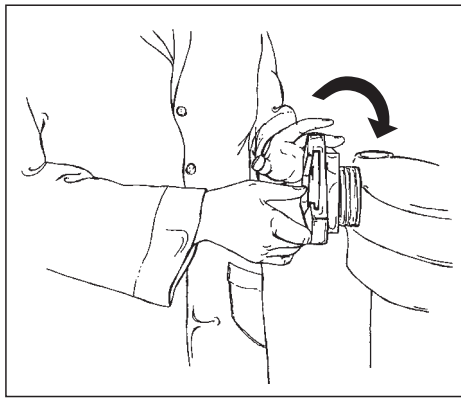
Lower piston.
Baisser piston.
Kolben herunterfahren.
Zuiger naar beneden laten gaan.
Sænke stemplet.
Abbassare pistone.
Bajar pistón.



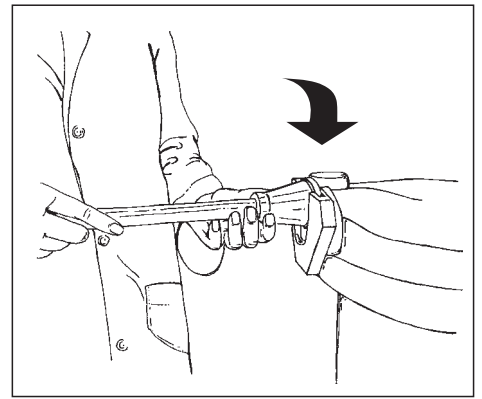
Make room for mixture.
Laisser place pour mélange.
Raum für Füllgut.
Plaats laten voor de mengsel.
Ifyldning af farsen.
Mettere l'impasto.
Dar cabida masa.



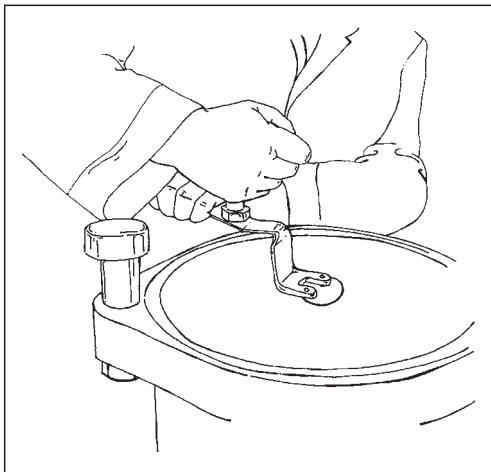
Insert on lid green gasket.
Placer joint vert couvercle.
Grüne Deckeldichtung einlegen.
Groene dekseldichtingsring plaatsen.
Placering af pakningen.
Mettere guarnizione verde.
Colocación junta verde de tapa.



Installing locking nozzle/horn nut.
Placer écrou porte-embout.
Füllrohrverschlußmutter andrehen.
Wartel aandraaien.
Skrú omløberen på.
Mettere dado porta-imbuto.
Colocar tuerca porta embudo.



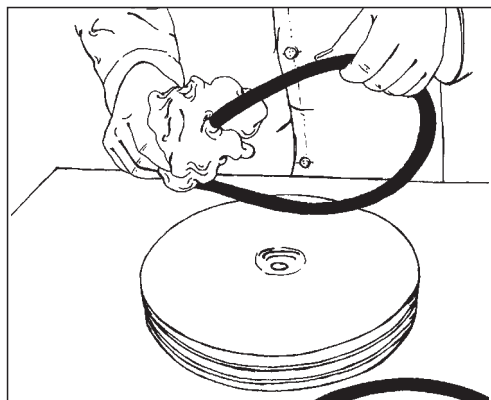
Putting on nozzle/horn.
Placer embout.
Füllrohr anbringen.
Worsthoorn plaatsen.
Pølsehornet sættes på.
Mettere imbuto.
Instalar embudo.



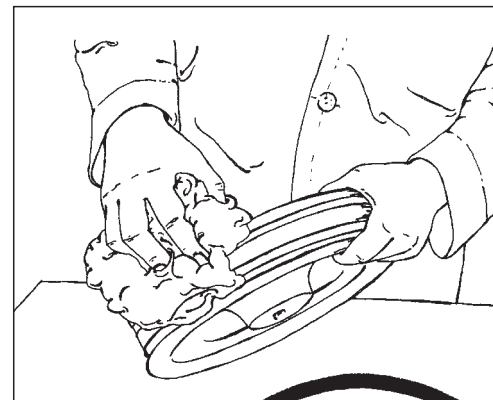
Unscrew piston locking bolt.
Desserrer vis fixation piston.
Kolbenschraube lösen.
Zuigerschroef losdraaien.
Stempelbolten løsnes.
Allentare chiusura pistone.
Desenroscar cierre pistón.



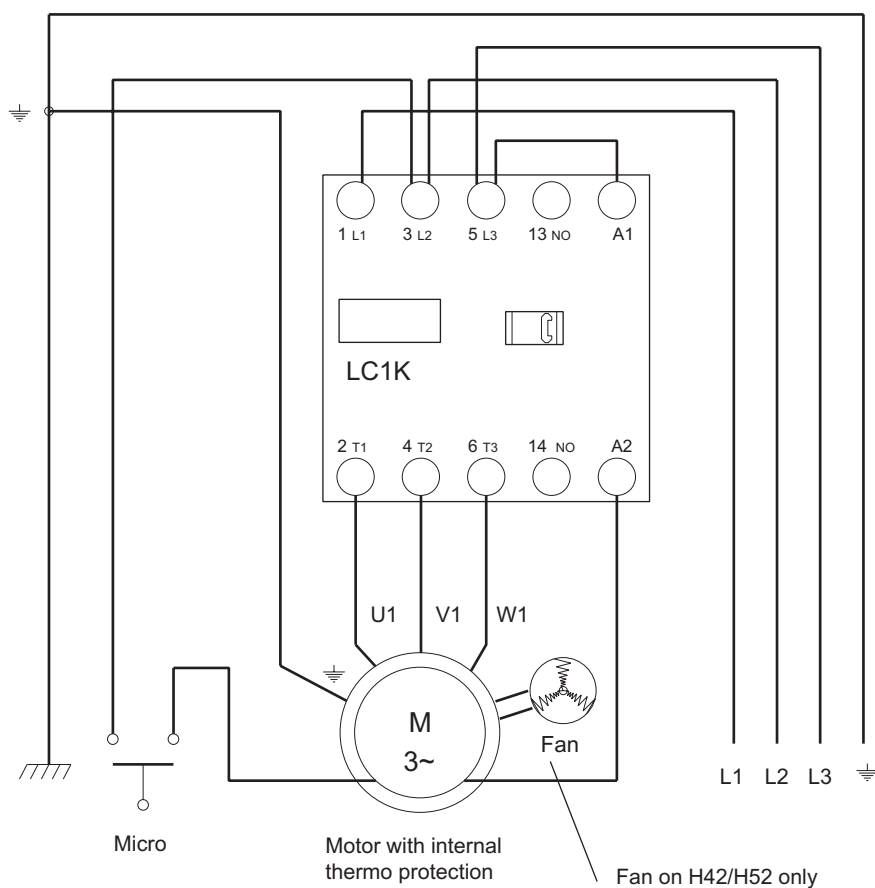
Remove piston.
Enlever piston.
Kolben herausziehen.
Zuiger uithalen.
Udtræk stemplet.
Allentare chiusura pistone.
Extraer pistón.



Piston seals cleaning.
Nettoyage joints piston.
Kolbendichtungen reinigen.
Zuigerdichtingsringen schoonmaken.
Stempelpakningerne renses.
Pulire guarnizioni pistone.
Limpiar juntas pistón.

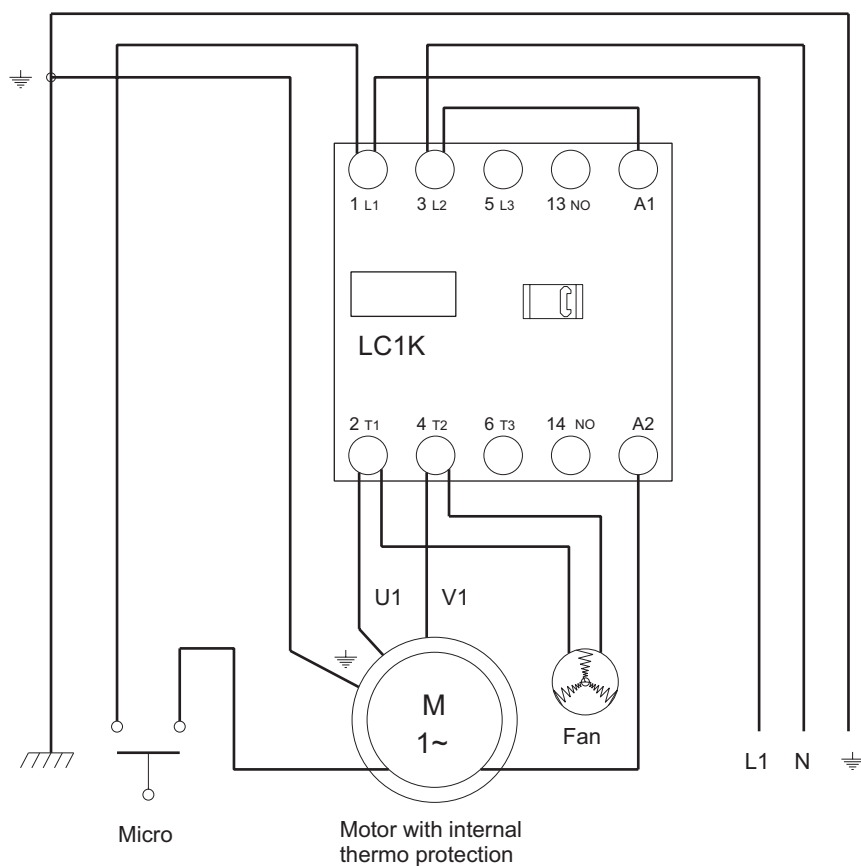


Piston cleaning.
Nettoyage piston.
Kolben reinigen.
Zuiger schoonmaken.
Rens stemplet.
Pulire pistone.
Limpiar pistón.



H31.a
H42.a
H52.a
automatic
3-phase

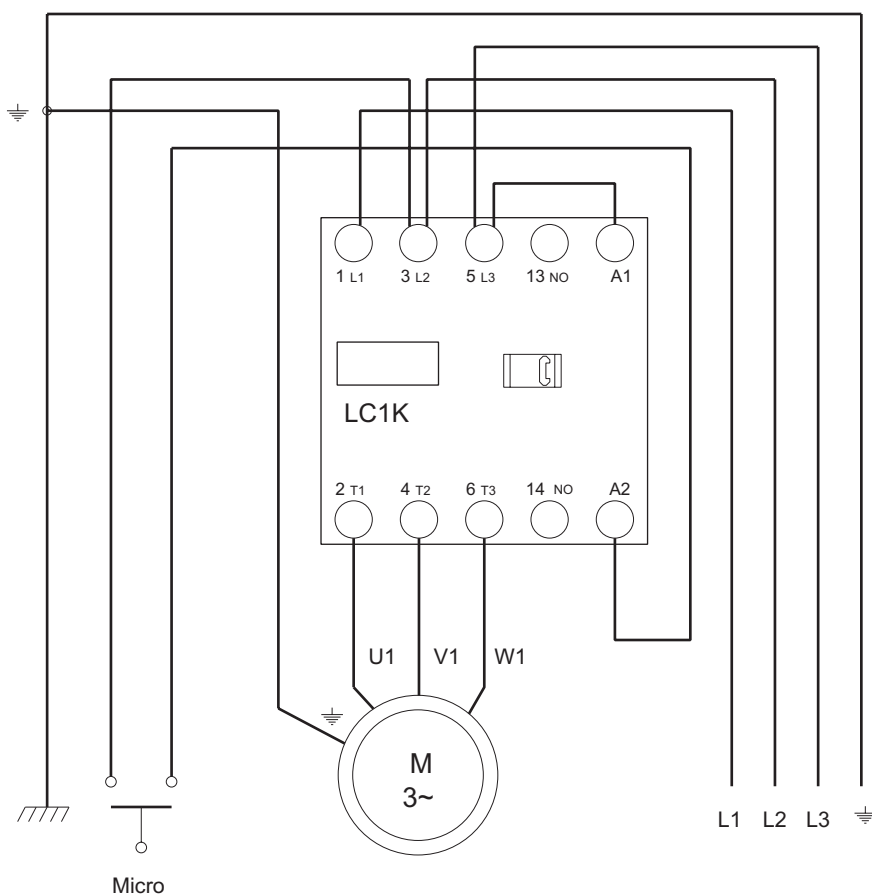
3-ph
400V
230V



H31.am
H42.am
H52.am
automatic
1-phase

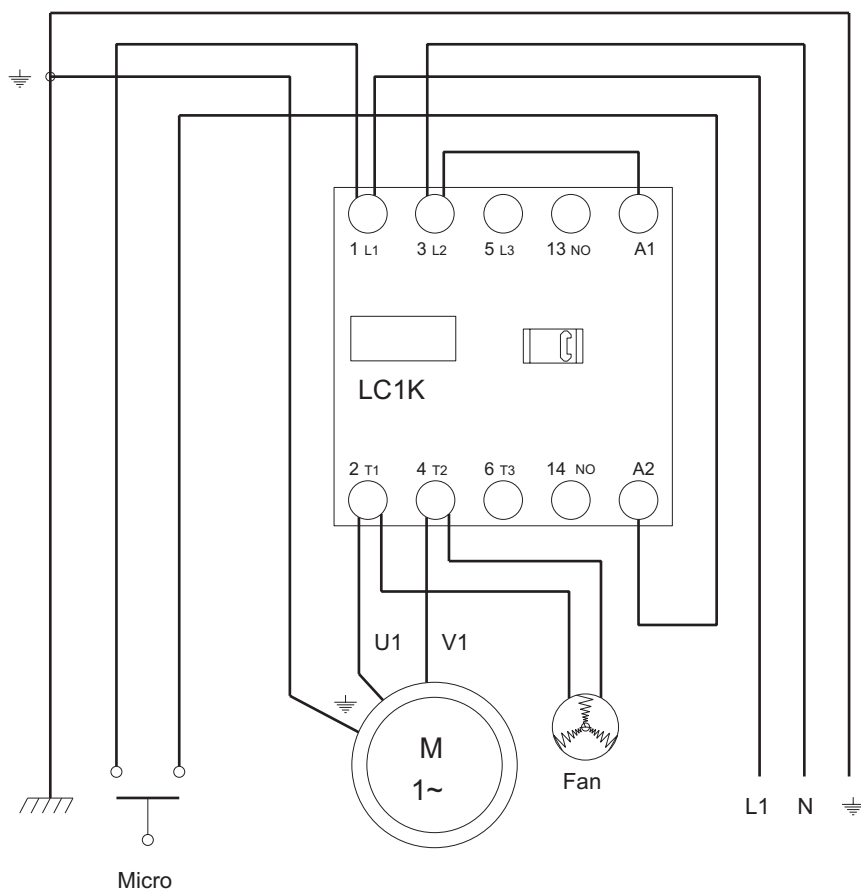
1-ph
230V
220V





H15.a
H20.a
H26.a
automatic
3-phase

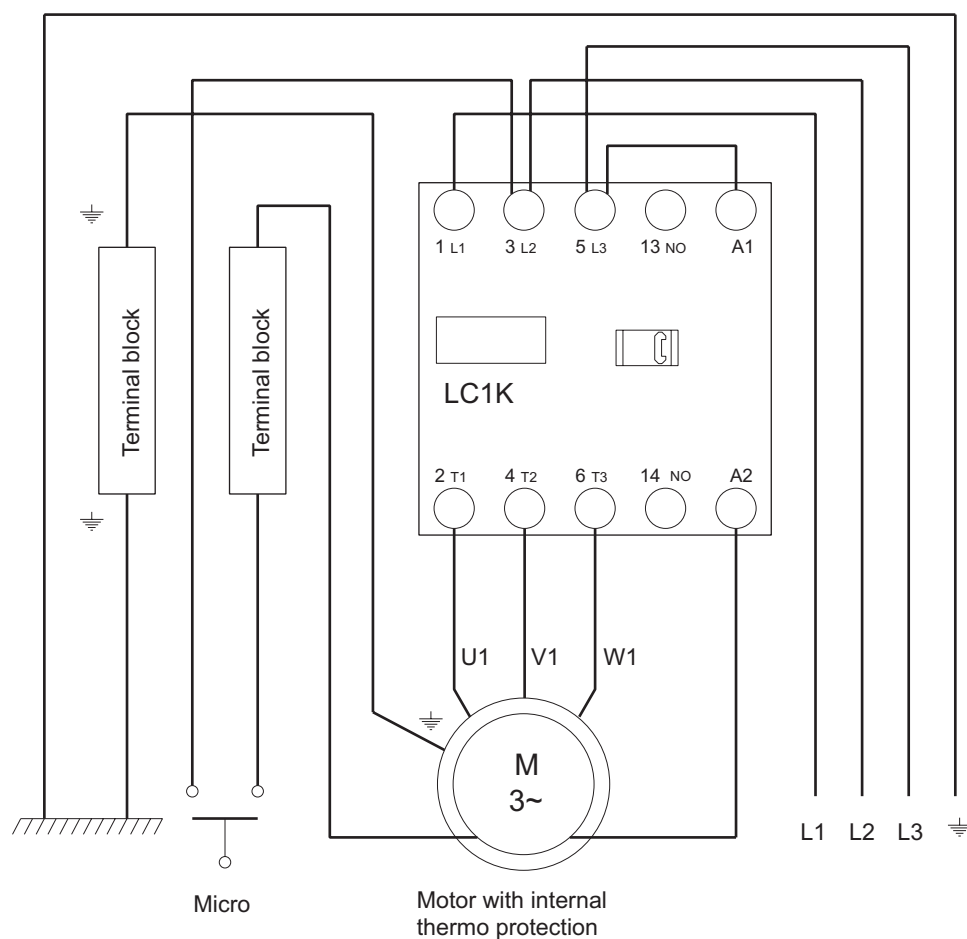
3-ph
400V
230V



H15.am
H20.am
H26.am
automatic
1-phase

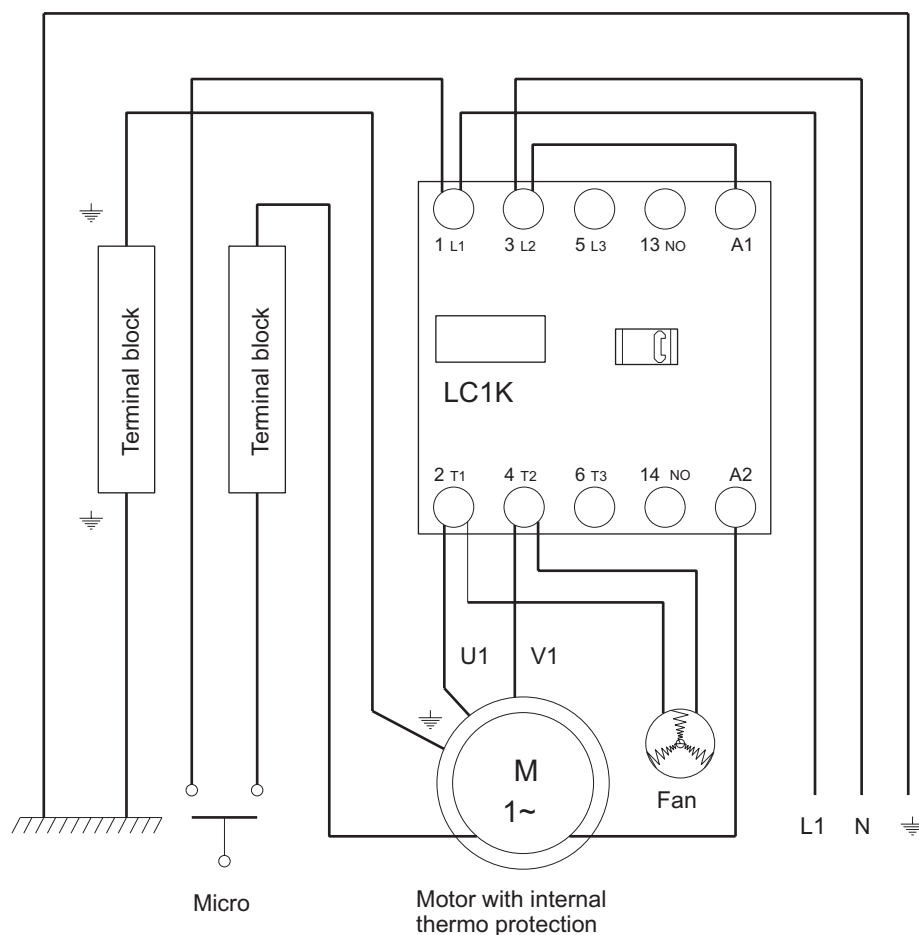
1-ph
230V
220V





USA/Canada only:
H26pa-UL/CSA
H15pa/H20pa
H31pa/H42pa
H52pa
automatic
3-phase
60Hz

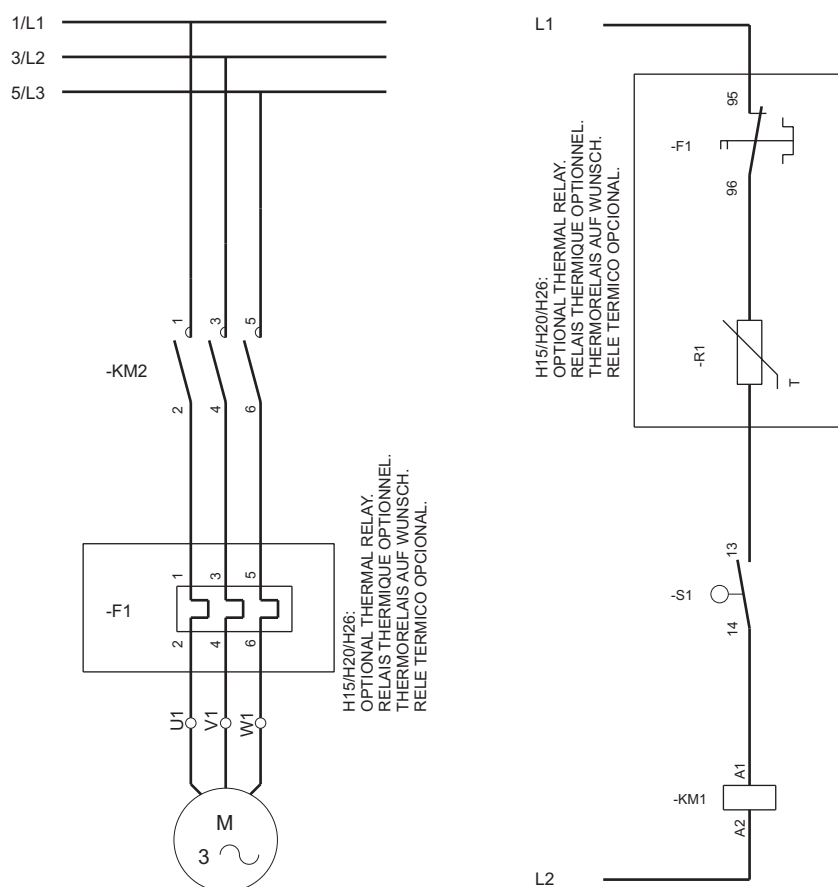
3-ph
208V
220V



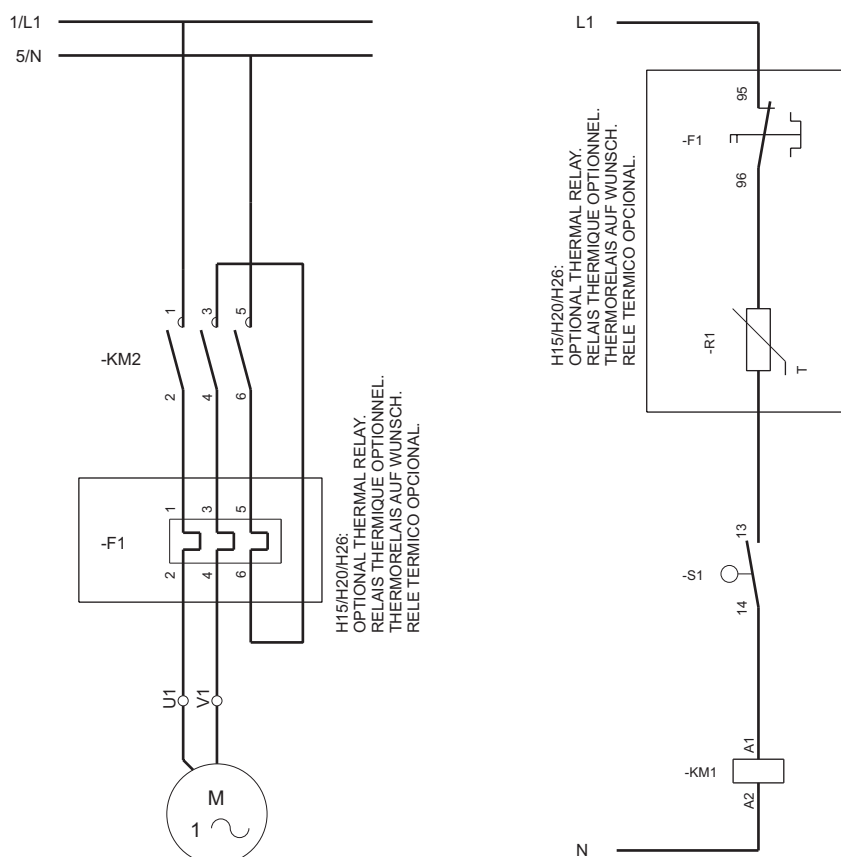
USA/Canada only:
H15pam/H20pam
H26pam/H31pam
H42pam/H52pam
automatic
1-phase
60Hz

1-ph
•
220V

- **ELECTRIC SCHEMA model A-automatic, 3-phase.** • **SCHEMA ELECTRIQUE Modèle A-automatique, triphas'e.**
- **ELEKTRISCHE SCHEMA Modelle A-automatisch, 3-phasig.** • **ESQUEMA ELÉCTRICO modelo A-automático, trifásica.**



- **ELECTRIC SCHEMA model A-automatic, 1-phase.** • **SCHEMA ELECTRIQUE Modèle A-automatique, monophasé.**
- **ELEKTRISCHE SCHEMA Modelle A-automatisch, 1-phasig.** • **ESQUEMA ELÉCTRICO modelo A-automático, monofásica.**



TALSA+		E-46950 XIRIVELLA EUR: ESA46428025 Made in the EU		CE	
Voltage		Frequency Hz		Phases	AC~Current
kW (kVA)		HP (CV)		Amp.	
Model		Version		Elec. scheme	
Main wire mm ²		Manuf. year		Serial No.	
Before installing or operating this machine, please read its operating instructions manual thoroughly					



NOTICE: This cap is for transport purposes only!. Before operating the machine, replace it with the enclosed depressurized oil cap/dipstick.

ATTENTION: avant l'installation de la machine, veuillez remplacer ce bouchon d'étanchéité transport par le bouchon-tige niveau huile dépressurisé livré.

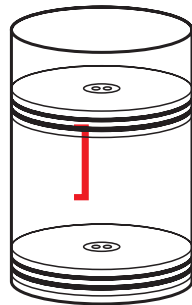
ACHTUNG: Dieser Verschluss ist nur für Transportzwecke: Entfernen Sie ihn unbedingt vor den Inbetriebnahme der Maschine und ersetzen Sie ihn durch den beigefügten Öleinfüllverschluss mit Druckausgleich und Ölmeßstab.

LET OP: Deze dop is alleen voor transportdoeleinden! Verwijder deze vóór het in gebruik nemen van de machine en vervang deze door de bijgevoegde sluitdop/oliemeetstaaf met ontluftingsgat.

ATENCION: este tapón sólo es válido para las tareas de transporte!. Antes de conectar la máquina, reemplázelo por el tapón-varilla despresurizador entregado.

NO

OK



ALWAYS LEAVE THE PISTON IN THE BOTTOM OF THE MEAT CYLINDER ONCE YOU HAVE FINISHED USING THE MACHINE.

LAISSEZ TOUJOURS LE PISTON AU FOND DU CYLINDRE À VIANDE QUAND VOUS AVEZ FINI D'UTILISER LA MACHINE.

WENN DIE ARBEIT MIT DER MASCHINE BEENDET IST, SOLLTE DER KOLBEN IM ZYLINDER IMMER GANZ NACH UNTEN GEFAHREN WERDEN.

WANNEER U KLAAR BENT MET HET WERK, LAAT U DAN DE ZUIGER ONDERIN DE CILINDER STAAN.

SITÚE SIEMPRE EL PISTÓN EN EL FONDO DEL DEPÓSITO DE MASA CUANDO ACABE DE UTILIZAR LA MÁQUINA.



To remove the meat barrel do not use the hydraulic system; do it by removing the piston with the supplied wrench.

N'utilisez pas le groupe hydraulique pour démonter le cylindre à viande; faite le en démontant le piston à l'aide de la clé d'extraction fournie.

Gebrauchen Sie nicht das Hydrauliksystem, um den Fleischzylinder zu zerlegen; machen Sie dies indem Sie den Kolben anhand der beigefügten Ausziehvorrichtung herausnehmen.

Gebruik nooit het hydraulische systeem om de vlees-cylinder te demonteren; doe dit met het uitnemen van de zuiger met behulp van de bijgevoegde sleutel.

Para desmontar el depósito carne no utilice el grupo hidráulico; hágalo desmontando el pistón con la llave suministrada.



**WARNING • ATTENTION • ACHTUNG • LET OP
ADVARSSEL•FIGYELEM•ATTENZIONE•ATENCIÓN**

400/230 V dual-voltage machine factory preset to:
Machine bi-tension 400/230 V, branchée à l'usine à :
400/230 V Maschine wurde in unserer Fabrik auf folgende Spannung eingestellt:
400/230 V machine is standaard aangesloten op:
400/230 V maskine er fra fabriken koblet til:
A gép kettős müködésű 400/230 V, gyártóüzemi beállítás:
Macchina a doppio voltaggio 400/230 V, collegata alla fabbrica a:
Máquina bi-tensión 400/230 V, conectada en fábrica a:

3x400 V • 50 Hz

Machine must be properly grounded and/or connected to a circuit leakage breaker.

TABLE OF CONTENTS -- INSTRUCTION MANUAL FOR FILLERS/STUFFERS:

ILLUSTRATIONS:

LABELED DIAGRAM

SPARE PARTS LIST

ESSENTIAL ELEMENTS

DRAWINGS

ELECTRIC DIAGRAMS FOR "A" MODELS (AUTOMATIC WITH CONTACTOR)

1 SAFETY INSTRUCTIONS

2 LIST OF POSSIBLE OPERATING HAZARDS

2.1 MECHANICAL HAZARDS

2.2 ELECTRICAL HAZARDS

2.3 NOISE HAZARDS

2.4 PERSONAL HEALTH HAZARDS

3 TECHNICAL FEATURES

3.1 GENERAL INFORMATION

3.2 DENOMINATION

3.3 MODELS

3.4 TECHNICAL SPECIFICATIONS

4 DELIVERY

5 INSTALLATION

5.1 UNPACKING AND POSITIONING

5.2 CONNECTING THE MACHINE

5.3 HYDRAULIC OIL FILLING

5.4 CHANGING THE VOLTAGE

5.4.1 CHANGING THE VOLTAGE ON "A" MODELS (AUTOMATIC-CONTACTOR)

5.4.2 CHANGING THE VOLTAGE ON "I" MODELS (SWITCH)

6 OPERATING INSTRUCTIONS

6.1 HANDLING STEPS

6.2 USEFUL TIPS

7 CLEANING

7.1 CLEANING INSTRUCTIONS

7.2 CLEANING PRECAUTIONS

7.3 CLEANING CHECKLIST

8 MAINTENANCE

8.1 MAINTENANCE AND INSPECTION SCHEDULES

8.2 MAINTENANCE AND INSPECTION TIPS

9 TROUBLESHOOTING GUIDE

1. SAFETY INSTRUCTIONS

*This machine has moving mechanical parts and uses voltages that are potentially hazardous. Severe, even life-threatening, personal injury could result if the instructions contained in this manual are not followed. Before operating the unit, please read this manual thoroughly. This manual should be kept for future reference and given to every user of the machine. **The following clauses limit the liability of the manufacturer and its representatives :***

- THIS MACHINE SHOULD ONLY BE INSTALLED BY A QUALIFIED ELECTRICIAN. ONCE INSTALLED, DO NOT TAMPER WITH THE ELECTRICAL WIRING OR COMPONENTS OF THE MACHINE.
- DO NOT USE THE MACHINE WITHOUT HAVING RECEIVED PREVIOUS INSTRUCTIONS ABOUT ITS USE, MAINTENANCE AND SAFETY DEVICES FROM AN EXPERIENCED OPERATOR.
- READ THE INSTRUCTION MANUAL CAREFULLY BEFORE USING THE MACHINE.
- DO NOT USE THE MACHINE WITHOUT THE PERSONAL SAFETY EQUIPMENT REQUIRED BY LAW.
- DO NOT TAMPER WITH THE FIXED GUARDS, THE SAFETY INTERLOCK ELECTRICAL SWITCHES OR ANY OTHER SAFETY DEVICES.
- ALWAYS KEEP HANDS AT A SAFE DISTANCE FROM THE MOVING PARTS OF THE MACHINE.
- DO NOT LEAVE MACHINE UNATTENDED WHILE SWITCHED ON OR IN OPERATION.
- ALWAYS DISCONNECT THE POWER SUPPLY BEFORE REMOVING SHROUDS, REMOVABLE GUARDS, COVERS, DOORS, FENCES, PANELS, ETC. FOR SERVICING, CLEANING, OR REPAIRS.

- DO NOT OPEN THE MACHINE OR TAMPER WITH ITS INTERNAL PARTS. THERE ARE NO INTERNAL COMPONENTS THAT REQUIRE ADJUSTMENT OR MAINTENANCE ON THE PART OF THE USER.
- SHOULD THE MACHINE MALFUNCTION, TURN IT OFF IMMEDIATELY AND NOTIFY THE SUPERVISOR.
- Installation must be in accordance with the operating instructions and with local and state hygiene standards and safety codes. Compliance with codes is the responsibility of the Owner and Installer.
- Before operating the machine, make sure that it is properly grounded and/or connected to a circuit leakage breaker and thermal switch. Failure to do so could result in electric shock.
- Make sure the safety signs and stickers are firmly affixed to the machine, that they are legible, and that they have not been blurred or erased after the machine is cleaned. If they become damaged or lost, ask your dealer for new ones and replace them.
- Keep your work area well lit and free of obstacles.
- When operating the machine never wear loose clothing or jewelry that could get caught in the moving parts.
- Unplug the machine when not in use.
- Keep children and on-lookers at a safe distance.
- Do not pull on the cord to remove the electrical plug from the socket.
- To avoid damaging the electrical cord, keep it out of areas where it can be stepped on.
- Do not alter or modify the machine's original design in any way.
- Should the machine need repairs, consult the official dealer where the machine was purchased.
- Use only genuine TALSA parts and accessories and have them properly installed by a qualified technician.
- This machine has been designed exclusively for meat processing. Any other use of this machine is not in accordance with its intended application. The manufacturer assumes no responsibility for any possible damage or injury resulting from improper use of this machine.

Additional operating instruction manuals are available from your dealer.

Your local dealer will be happy to answer any further questions you may have.

2. LIST OF POSSIBLE OPERATING HAZARDS

Read and review thoroughly the following operating hazards.

2.1 MECHANICAL HAZARDS

- Crushing hands, fingers etc. on the barrel when closing the lid.
- Crushing hands, fingers etc. between the lid and the piston while the latter is being raised, especially when the lid is not completely open.
- Crushing hands, fingers etc. between the piston and the upper part of the base during the dismantling of the removable barrel on E models.
- Personal injury should the machine tip over if it is raised too high while being moved (since the fillers are on wheels, this is an important hazard).
- Foot injuries should the piston fall during dismantling or cleaning.

2.2 ELECTRICAL HAZARDS

- Electric shock due to direct or indirect contact with electrical current.
- Electric shock due to defective electrical parts.

2.3 NOISE HAZARDS

Hearing damage should any modification of the machine's original design raise noise emission levels above 85 dB(A).

2.4 PERSONAL HEALTH HAZARDS

Changes in the nature of the food mixture if hygiene and cleaning instructions have not been followed.

3. TECHNICAL FEATURES

3.1 GENERAL INFORMATION

The H hydraulic piston fillers/stuffers combine technology, superior materials, and high engineering standards along with practical applications to provide quick and simple operation, as well as ease of maintenance.

- Totally enclosed hydraulic oil reservoir. Equipped with two plastic anti-vibration legs, as well as two non-caster wheels and a handle to make moving the machine easier.
- TALSA Fillers are noted for having a totally rectified barrel (P models with fixed barrel) and allowing for simple dismantling and cleaning (E models with removable barrel).
- Start and stop of the motor either manually by switch (i models) or automatically via contactor (A models). In the latter, the machine uses electricity only when the knee lever is pressed. This results in savings on electricity and less wear and tear on the machine's components. It also allows for quieter operation, since the motor-pump is not in constant use.
- Release of the knee lever causes piston decompression and instantly stops the product flow, regardless of nozzle size or product density.
- The specially reinforced pressure system allows for easy processing of even the densest and coldest sausage mixtures; machine equipped with pressure gauge (P models).
- Speed control knob situated near the operator for quick and precise adjustment.

- Operation via ergonomically positioned knee lever allows the operator to keep both hands free. The piston is lowered by reversing the knee lever control.
- Automatic lid lock with adjustable pressure closing (P models) precludes the need for flywheels.
- The piston, which can be removed easily, has two gaskets to prevent the mixture from escaping between the joints (except H42/H52 models). The machines have been designed to allow for quick access to all components, thus enabling easy cleaning and maintenance.
- Appropriate for all kinds of natural or artificial casings.
- Made to CE and USDA standards.
- Waterproof internal electric box (models A).

ACCESSORIES included: Three nozzles Ø12, 20, 30 mm. Spanner and piston extraction screw. Spare lid gasket. Horn holding nut. Oil. Instruction manual.

OPTIONS: H26 stainless steel lid, piston and nut (H26S model). Single phase. Portioning device PH500. Curved nozzle valve. Special diameter or length nozzles (table 6.2 below).

3.2 DENOMINATION

- Filler/Stuffer H15/20/26/31/42 with fixed barrel P. • Filler/Stuffer H15/26 with removable barrel E.

3.3 MODELS

H15Pi	H15PA	H15Ei	H15EA
H20Pi	H20PA		
H26Pi	H26PA	H26Ei	H26EA
H31PiS	H31PAS		
H42PiS	H42PAS		
H52PiS	H52PAS		

USDA		UL
H26S		H26PA
H31S		H26PAS
H42S		
H52S		

- P = fixed barrel. • E = removable barrel. • A = start and stop of the motor automatically via contactor.
- i = start and stop of the motor by switch. • S = stainless steel lid, piston and nut

3.4 TECHNICAL SPECIFICATIONS

	H15	H20	H26	H31	H42	H52
Mixture barrel capacity in liters	14.9	19.9	25.6	30.8	41.5	51,6
Mixture barrel capacity in kg of meat (approx)	±12	±16	±22	±28	±36	±44
Barrel capacity in pounds of meat (approximate)	±26	±35	±48	±62	±79	±96
Hydraulic oil tank capacity (liters)	10	10	15	15	25	25
Hydraulic oil tank capacity (US gallons)	2.6	2.6	4	4	6.6	6.6
Mach measurements (width x depth x height), cm	42x67x100	42x67x120	46x72x112	47x73x112	55x78x120	59x80x120
Mach measurements (width x depth x height), in.	17"x26"x39"	17"x26"x47"	18"x28"x44"	18"x29"x44"	22"x31"x47"	23"x32"x47"
Cardboard packaging measurements, cm	55x60x116	55x60x139	55x60x139	55x60x139	--	--
Cardboard packaging measurements, inches	22"x24"x46"	22"x24"x55"	22"x24"x55"	22"x24"x55"	--	--
Cardboard packaging volume, m³/cbm	0.38	0.46	0.46	0.46	--	--
Wooden crate packaging measurements, cm	--	--	--	--	67x72x147	67x72x147
Wooden crate packaging measurements, inches	--	--	--	--	26"x28"x58"	26"x28"x58"
Wooden crate packaging volume, m³/cbm	--	--	--	--	0.70	0.70
Net/gross weight of 3-phase machine with oil, kg	±100 / ±115	±117 / ±135	±135 / ±155	±180 / ±200	±260 / ±290	±330 / ±360
Net/gross weight 3-phase of mach with oil, pounds	±220 / ±253	±258 / ±298	±298 / ±342	±397 / ±441	±573 / ±683	±777 / ±848
3-phase motor noise level dB(A) LEQ at 1 m	±58	±58	±61	±61	±64	±64
1-phase motor noise level dB(A) LEQ at 1 m	±61	±61	±64	±64	±67	±67
Max./min. environmental relative humidity, %	20 to 90%					
Recommended hydraulic oil viscosity	5° Engler 50°C (equiv. ISO3498: cat HL VG46, DIN8659: HL-46)					
Max./min. environmental temperature °C / °F	+5 to +40°C (+40 to +110°F)					
Stainless steel grade	AISI304 (equiv. DIN 1.4301, AFNOR Z6CN 18.09)					
Aluminum grade	AFNOR AG6T-Y (equiv. ASTM G8A - UNE L2331)					

Three-phase motor data 50/60 Hz				
Motor power HP	0.75	1.25	2	2.5
Motor power kW	0.55	0.94	1.5	1.87
Motor consumption Amp 380/400 Volt	1.9	2.5	3.7	4.5
Motor consumption Amp 220/230 Volt	3.3	4.3	6.4	7.8

Single-phase motor data 50/60 Hz				
Motor power HP	1.25	1.75	2.25	2.5
Motor power kW	0.94	1.31	1.68	1.87
Motor consumption Amp 220/230 Volt	6.9	9	10.5	12.5
Capacitor µF	25 µF / 450 V.	40 µF / 450 V.	55 µF / 450 V.	55 µF / 450 V.

4. DELIVERY

The machine is delivered on a pallet and comes protected by cardboard packaging (H42/H52 models come in a wooden crate, optional for all other models). Besides the machine, this packaging includes an instruction manual, a pack of 3 nozzles (12, 20 and 30mm in diameter), a spanner, a piston extraction screw, and a spare lid gasket. We use only recyclable packaging (please recycle). The transport company assumes sole responsibility for damage received in transit, check condition upon receipt.

5. INSTALLATION

(Estimated time: 45 minutes. Machine should only be installed by a qualified technician and in compliance with local codes).

The electrical installation of the workplace should be equipped with power surge full protection, which should then be adjusted to the technical specifications of your particular unit (see number 3 below).

5.1 UNPACKING AND POSITIONING

Always keep the machine in a vertical position. Take the machine out of its box. Remove the knee lever (and the upper lid screws for E models) from the inside of the barrel and set them in their proper positions.

Do not use the knee lever to move the machine. The machine comes with two fixed (non-caster) wheels in the front and two plastic anti-vibration legs in the back; lift the back part of the machine using the transport handle and move the machine to the desired location (two people are necessary for moving the heavier H42 and H52 models). Do not raise the filler/stuffer too high when moving it since it could tip over, causing personal injury. Place the machine on a level surface. Should the machine wobble, adjust the anti-vibration legs until it is perfectly stable and level. The machine should be placed so that the plug is easily accessible.

IMPORTANT: Remove the protective transport cap on the oil inlet (marked OIL) and replace it with the depressurized oil cap/dipstick enclosed with the machine. Also make sure that the air holes located at the base of the barrel are totally clear; if not, the piston will not function properly.

5.2 CONNECTING THE MACHINE

Make sure the electrical characteristics of the machine (connection, voltage, and frequency) are suited to your power source. (These specifications are given in detail on the technical specifications sticker affixed to the machine itself; there is a tolerance of $\pm 10\%$ for voltage and of $\pm 2\%$ for frequency). If the specifications are compatible with your power source, refer to the 6.OPERATING INSTRUCTIONS section below.

If the electrical features of the machine are not compatible with your power source and your machine is a dual voltage, three-phase unit, adjust the voltage as described below in the 5.4.CHANGING VOLTAGE section.

Once the machine has been installed and the oil level inside the reservoir has been checked using the dipstick attached to the oil inlet screw, check the turning direction of the three-phase motor. If the phases are correctly adjusted, the piston will rise and fall when the knee pedal is pushed. If the phases are incorrect, the pump will not work properly; the motor will make noise, but the piston will not move. Stop immediately and interchange two of the three phases in the plug. Make sure that the plug and outlet are appropriate for the machine.

IMPORTANT, the wiring in the electrical cord is normally assigned as follows: Phase(s): • Black, Brown, Gray • Ground wire: Two-colored Yellow/Green or Green. Check the wiring before connecting; call a qualified electrician if the electrical specifications do not correspond with your power source.

5.3 HYDRAULIC OIL FILLING

The H filler/stuffer is delivered with hydraulic oil already in the internal reservoir; therefore, the initial addition of oil to the hydraulic system is usually unnecessary.

In the exceptional case that a machine is delivered without hydraulic oil in the reservoir, do not turn it on. Fill the reservoir as follows:

- Remove the oil reservoir screw (marked OIL) located in the upper part of the base.
- Check that the correct level of oil is inside the reservoir by using the dipstick (with max./min. marks) attached to the oil reservoir cap.
- Using a funnel, pour the hydraulic oil into the tank. Do not fill the reservoir to the top since a certain amount of air must remain in the reservoir to allow for expansion. Use oils for medium pressure hydraulic assemblages (approx. 100 bar), and of a viscosity of approximately 5° Engler (equivalent to ISO3498: cat HL VG46 or DIN8659: HL-46). After filling the reservoir, raise and lower the piston several times to purge any remaining air from the hydraulic circuit.

Always fill the reservoir to the maximum level without exceeding it since the more oil there is in the reservoir, the more effectively the heat given off by the hydraulic assemblage will be cooled. This helps lengthen the life of the oil.

Because there should be no loss of oil or oil vapors, an adequate level of hydraulic oil should last several years (between 2500 and 5000 hours of use), making it unnecessary to check the oil level as long as the machine is functioning well. For more information, see the 8.MAINTENANCE section below.

5.4 CHANGING THE VOLTAGE

IMPORTANT: Only for three-phase machines with dual voltage motor 380/220 Volt (400/230 Volt for EU), etc. This operation should only be carried out by a qualified electrician.

Do not connect the machine to the power source. If already plugged in, unplug it and leave it disconnected for the entire process.

Remove the screws from the steel lid on the base. Remove the lid.

5.4.1 CHANGING THE VOLTAGE ON A MODELS (AUTOMATIC-CONTACTOR)

MOTOR: Open the connection terminal box of the motor by unscrewing the four screws. Loosen the six small nuts on the connection terminals and place the plates in the correct position.

CONTACTOR: will need to be replaced by a qualified technician to a new one of same voltage than power supply.

5.4.2 CHANGING THE VOLTAGE ON “I” MODELS (SWITCH)

MOTOR: Open the connection terminal box of the motor by unscrewing the four screws. Loosen the six small nuts on the connection terminals and place the plates in the correct position.

6. OPERATING INSTRUCTIONS

IMPORTANT: Before operating the unit, read this manual thoroughly. Test the machine when it is empty before using it on food.

6.1 HANDLING STEPS

- Loosen the screws on the upper lid (only for E models) and open the lid with a slight upward motion to reduce friction.
- Wash the meat barrel, the underside of the lid, and the appropriate nozzle with hot water.
- Lower the pressure of the machine to the minimum by turning the red knob that regulates the filling speed counter-clockwise.
- Plug the machine in.
- Turn the gray switch located on the right of the machine to the "I" (start) position (I models only).
- Turn the machine on by pushing the knee lever.
- Push the knee lever all the way back to lower the piston enough to make room for the desired amount of mixture.
- Place the mixture in the meat barrel, pressing each new load of mixture down to avoid the formation of air pockets which could break the casing during the filling process.
- Put the green lid gasket in place.
- Using the knee pedal, raise the piston until the mixture reaches the top of the barrel.
- Using food fat or another USDA approved shortening, grease the upper part of the lid gasket and the underside of the lid.
- Carefully close the lid with a light lifting movement to avoid friction, taking care not to pinch or crimp the cover gasket in the process. To close the lid, use only the lever incorporated in the lid itself; do not use the nozzle. Take extreme care not to trap or pinch your hands while closing the lid.
- After putting the screws back on the upper lid (E models only), place the optimum-size nozzle (largest diameter and shortest length possible) on the lid, locking it in place by turning the triangular nozzle nut. Prepare the proper amount of casing.
- Push the knee lever all the way forward to the piston raising position. Always push the knee lever firmly; do not use it as a speed control regulator.
- Carefully raise the pressure by slowly turning the pressure control knob clockwise. Do not raise the pressure suddenly, as this could cause the mixture to come out of the nozzle too quickly.
- Note how the piston will begin to rise and air will come out of the nozzle.
- Once the mixture begins to come out of the nozzle, release the pressure and place the casing on the nozzle. Adjust the red pressure control knob to select the optimum speed.
- Once the casing has been filled, push the knee lever back to the piston lowering position until the piston is at its lowest level in the barrel.
- To stop the hydraulic assemblage, bring the knee pedal to the central position.
- Turn the gray switch located on the right of the machine to the "O" (stop) position (I models only).
- When finished using the machine, clean it, lower the piston to its lowest position in the barrel, unplug the machine and make sure that the machine cannot roll.

6.2 USEFUL TIPS

- Do not use the machine without having received previous instructions from an experienced operator.
- This instruction manual should be read carefully and fully understood before using the machine.
- Test the machine when it is empty before using it on food.

Observe all the appropriate hygiene measures when handling food products; use adequate protective equipment and procedures (washing, gloves, cap, apron, etc.).

To produce sausage with a better appearance and less smearing, as well as for more uniform mixture and less wear and tear on the machine, we recommend the use of:

- Horn with the largest diameter and shortest length possible.
- Finely chopped mixtures at the least coldest temperature possible.

Consequently we recommend avoiding very long nozzles or nozzles with small diameters when using roughly chopped or very cold mixtures.

If nozzles of special dimensions are needed, order them from your dealer. There is a wide range of sizes available:

Model:	B	C	D	E	F	G	H	I
External diameter, mm Ø	12	15	18	20	25	30	38	43
Internal diameter, mm Ø	10	12	15	17	22	27	35	40
Tube length, mm	160	195	195	195	195	195	220	235
Total nozzle length, mm	210	245	245	233	220	220	245	260

Never use the nozzle to close the lid since the rim could break. Close the lid with the lid lever only.

Do not open or close the lid without the green gasket in place since this could lead to scratches on the lid and clamp.

The barrel lid cannot be opened without first slightly lowering the piston by placing the knee pedal in the down position. This will stop the mixture from blocking the opening.

Place the machine as close to the work surface as possible. The locations of the nozzle and knee lever allow the nozzle to be located completely over the work surface, thus guaranteeing that no liquid falls onto the floor or the operator.

In order to prevent overheating in i models, turn the machine off after use. Turn the motor on only when in use.

Work at a reasonable pace, thus avoiding constant stopping and restarting of the hydraulic assemblage. This machine is not designed to withstand permanent, uninterrupted use at high pressure, but rather to run intermittently with pauses to allow for the dissipation of the heat generated, the amount of which depends on the consistency of the mixture. Because of the pressure transmitted by the pump, after prolonged periods of use the hydraulic oil may reach temperatures of up to 60°C (140°F) and the base side panel may become warm to the touch.

7. CLEANING

IMPORTANT: In order to avoid mechanical hazards during cleaning operations and piston dismantling, always open the lid completely when raising the piston.

7.1 CLEANING INSTRUCTIONS

To clean the outside of the machine use hot water and a mild cleanser.

Do not use any abrasive products, especially those that could scratch warning stickers and labels.

Never wet or dampen the electrical elements of the machine (switches, cables, etc.). Never use a jet of water to clean any part of the machine, especially the air holes on the side of the oil tank cap.

At the end of each workday, the underside of the lid (the mixture exit hole), as well as the nozzle(s) and the nozzle nut should be cleaned thoroughly. If necessary, clean the inside of the nozzles with a round brush. Do not open or close the lid without the green gasket in place since this could scratch the lid and clamp.

Using hot water only, rinse the lid bolt and bearing to eliminate any residue that could crystallize (salts, spices, etc.) and thus impede the proper functioning of the lid.

The upper part of the black piston gasket should also be cleaned daily, following these steps:

- Open the lid completely and remove the green lid gasket.
- Press the knee lever until the piston rises to its uppermost position. Part of the black piston gasket will now be accessible via the upper part of the barrel. Clean it with a damp cloth.

We recommend that you periodically clean the piston and barrel interior thoroughly:

- Loosen the screws on the upper lid (E models only), open the lid completely and remove the green lid gasket.
- Press the knee lever until the piston rises to its uppermost position.
- With the piston at its highest position, simultaneously push the knee lever and, with the aid of the two pivots of the wrench supplied, unscrew the piston-locking bolt (two turns) located in the center of the piston.
- Screw the wrench completely into the piston hole. The piston will rise above the rim of the barrel.
- Pull the wrench up to remove the piston from the barrel.
- Unplug the machine.
- Clean the inside of the cylinder. Make sure that the bottom of the cylinder is completely DRY to avoid the formation of water droplets, which could eventually lead to the formation of rust on the upper part of the base.

IMPORTANT: Piston and barrel cleaning can also be done by dismantling the removable barrel (E models only); however, to avoid mechanical hazards as well as damage to the piston gaskets, we advise removal of the piston only.

7.2 CLEANING PRECAUTIONS

Because of the weight of the piston, use caution when moving it.

Clean the piston and the black piston gaskets (1 or 2, depending on the model). To avoid damaging the gaskets, never use sharp or pointed tools (knives, screwdrivers) to remove them. To reduce the noise caused by the movement of the piston, grease the piston gaskets with food fat or another USDA approved shortening before putting them back into the barrel.

Never introduce water inside the barrel since it could filter down to the base of the machine and affect the electrical and mechanical components. The holes in the bottom of the barrel are vents for air only.

To reassemble the piston, make sure that the bottom of the barrel is completely dry, then place the piston in the barrel and screw the piston-locking bolt tight, making sure that the smaller gasket is properly placed. Raise and lower the piston, and tighten the piston locking bolt again, making sure it does not bend against the pressure of the lid. Grease the thread of the piston-locking bolt before replacing it; this will make future dismantling easier.

When the machine is not in use, leave the piston head at the bottom of cylinder, where it will be submerged in hydraulic oil. This will lengthen the life of the ram and the gaskets.

For correct hygienic control, see the 7.2.CLEANING CHECKLIST section below.

7.3 CLEANING CHECKLIST

IMPORTANT: Never use a jet of water to clean any part of this machine!. When using detergents, disinfectants or maintenance oils, follow the manufacturers' special instructions.

We recommend the use of cleaning or disinfecting products mentioned herewith. To clean the machine manually, always use appropriate safety equipment (latex gloves, plastic aprons, etc.). Always rinse the machine thoroughly after using any kind of detergent or disinfectant. Always follow the instruction provided by the manufacturer of the product.

Product	Manuf	Name	Notes
Neutral detergent pH7	Henkel	TOPAX 10	Due to its neutral pH, no special precautions are necessary. Rinse thoroughly.
Detergent for manual cleaning	Henkel	RIK	Use appropriate precautions and protective gear. Rinse thoroughly.
Alkaline detergent with disinfectant incorporated	Henkel	TOPAX 68	Use appropriate precautions and protective gear. Rinse thoroughly
Disinfectant with ammonium salts	Henkel	TOPAX 91	Use appropriate precautions and protective gear. Rinse thoroughly.

GENERAL CLEANING ADVICE:

Cleaning steps	Products	Method	Tools	Notes
Superficial cleaning		Manual	Spatula	Remove all residue directly after use, removing smaller machine parts if necessary.
Extensive cleaning	Mild detergent	Manual	Brush, bucket	Leave product to work $\pm$ 15 minutes.
Rinsing	Warm water	Manual	Sponge, bucket	Warm water 40/50 ° C - 100/120 ° F.
Inspection				Check critical points and problematic parts.
Disinfecting	Disinfectant products	Manual	Sponge, cleaning cloth	After completing all other cleaning operations.
Rinsing	Drinking water	Manual	Sponge, bucket	
Drying			Cleaning cloth	
Maintenance	Lubricating oil	Manual	Cleaning cloth	External machine parts.

SPECIFIC CLEANING ADVICE:

Interval	Cleaning area	Method	Products	Tools	Notes
Daily	Underside of the lid, lid gasket, inside of the barrel and piston bolt retaining screw	Manual	Mild detergent, warm water	Sponge, cleaning cloth	Eliminate dirt from retaining screw using a brush if necessary. Avoid build up of residues.
Fortnightly	Piston, piston gaskets and gasket of piston bolt retaining screw	Manual	Mild detergent, warm water	Sponge, cleaning cloth	To remove the piston, follow the instructions above.

These cleaning instructions have been elaborated for companies with just one shift; shorter intervals should be observed in companies with many work groups.

IMPORTANT: Among the parts which should be cleaned daily (see “SPECIFIC CLEAN ADVICE” above), the piston bolt retaining screw must be cleaned thoroughly by dismantling it. In E models, the following parts should also be dismantled for better cleaning: lid closing nuts, lid, barrel.

Piston removal: See section 7.1 above.

8. MAINTENANCE

IMPORTANT: Unplug the machine before proceeding with maintenance and inspection.

During maintenance and inspection operations always follow the safety instructions in this manual.

Mechanical breakdowns caused by inadequate or improper maintenance can lead to high repair costs as well as work stoppages; therefore, regular and adequate maintenance is indispensable.

The safety and life of the machine depend on many factors, including proper maintenance.

Because different companies have different shift schedules, it is impossible to prescribe in advance how often you should proceed with inspections, maintenance or replacement. Adjust your inspection routine to the number of work groups you have in your company.

Our local dealer will be delighted to give you further information.

The table below contains information about maintenance and inspection (control intervals, critical points, etc.) for a machine under normal use.

8.1 MAINTENANCE AND INSPECTION SCHEDULES

After reading the following, consult the MAINTENANCE AND INSPECTION TIPS section for more details.

Control interval	Critical points / Maintenance information
Daily	• Check green lid gasket and replace it if necessary. • Check the two black piston gaskets and replace them if necessary. • Check the air holes located at the base of the barrel and clear them of any obstruction.
Monthly	• Check the lid closure and tighten if necessary by regulating the lid fixing bolts (P models only).
Yearly	• Check hydraulic oil level and refill the reservoir if necessary.
Every 2500-5000 service hours	• Change hydraulic oil. • Check oil filter and replace it if necessary.

8.2 MAINTENANCE AND INSPECTION TIPS

Green lid gasket: Replace if damaged or if leaks are observed. This gasket is reversible, i.e. it can be used with either side facing up. A spare gasket comes with the machine. The gasket is made from a non-toxic material that is safe for alimentary use. Place the glued joint of the gasket under the lid bolt. To reduce lid friction and extend lid gasket life, before closing always grease the green gasket and the lower part of the lid with animal fat or another USDA approved.

Black piston gasket: Replace if damaged or if leaks are observed. To reduce noise caused by the movement of the piston, grease this gasket with animal fat or another USDA approved shortening before placing it in the barrel.

Hydraulic oil level: The oil level can be tested with the dipstick provided on the oil inlet screw. Always fill the reservoir to the maximum level marked without exceeding it since the more oil there is in the reservoir, the more effectively the heat given off by the hydraulic assemblage will be cooled. This helps lengthen the life of the oil.

Hydraulic oil duration: The life of hydraulic oil varies depending on many factors, e.g. temperature and pressure at which the machine is run, the presence of humidity or residual water, etc. Normally it can last between 2.500 and 5.000 hours of service. If the oil loses viscosity, becomes impure, or turns a whitish color from having had water pumped into it, drain the oil by emptying the housing via the plug located at the bottom of the machine. Refill the oil following the instructions found in the *INSTALLATION* section above. Because there is no natural loss of oil or oil vapors, an adequate level of hydraulic oil should last several years, making it unnecessary to check the oil level regularly. If the oil level is insufficient, the piston will not move smoothly, since air will be entering the circuit.

Changing the hydraulic oil: Remove the oil outlet plug located at the bottom of the base and drain the reservoir, emptying the oil into an appropriate recipient (please recycle used oil). Replace the plug and seal the oil outlet site hermetically. Using a funnel, fill the reservoir with 10 liters (for H15/H20 models), 15 liters (for H26/H31 models) or 25 liters (for H42/H52 models) of hydraulic oil via the tank opening. Do not fill the reservoir to the top since a certain amount of air must be present to allow for expansion. Use oils for medium pressure hydraulic assemblages (approx. 100 bar), and of a viscosity of approximately 5° Engler (equivalent to ISO3498: cat HL VG46 or DIN8659: HL-46). After filling the reservoir, raise and lower the piston several times to eliminate air pockets from the hydraulic circuit.

Oil filter: Located inside the oil reservoir, the oil filter is not accessible to the user and should only be replaced by a qualified technician. To remove the oil filter remove the two screws that attach the closing clamp to the filter and pull the filter outward. Normally, the filter should not become dirty or present any abnormality. If the filter must be changed, use a similar filter with a thread of 3/8" BSP and a filtering capacity of 10 liters per minute, (5 liters per minute for H15/H20). After reassembling the unit, the closing clamp must be sealed hermetically.

Oil temperature: Because of the pressure transmitted by the pump, after prolonged periods of use the hydraulic oil may reach temperatures of up to 60°C (140°F) and the base side panel may become warm to the touch. This machine is not designed to withstand permanent, uninterrupted use at high pressure, but rather to run intermittently with pauses to allow for the dissipation of the heat generated, the amount of which depends on the consistency of the mixture.

Cylinder ram: In order to lengthen the life of the hydraulic cylinder ram, leave the piston head at the bottom of the cylinder when the machine is not in use. The ram will thus be completely submerged in hydraulic oil.

Lid closure: The lid of the barrel can be shut more or less tightly depending on how watertight the closure should be. If the mixture is customarily dry, the closure can be loosened, making it easier to close the lid. If, however, the mixture contains more liquid, the closure should be tighter to avoid leaks. To loosen the lid in E models, loosen the upper lid screws until the desired seal is obtained. For P models, loosen the nuts located beneath the clamp and either loosen or tighten the 2 lid fixing bolts. Then retighten the 2 lock nuts completely. To keep crystallized residue (from salts, spices, etc.) from impeding the proper closure of the lid, remember to rinse the lid bolt and bearing with hot water after using the machine.

Lack of power: If the machine seems to lack power, notify the service department of the dealer where the machine was purchased. They should verify the following points: that the air holes located at the base of the barrel are completely free of obstruction, that the piston and the piston gaskets are perfectly clean and free of residue which could inhibit the movement of the piston, that the voltage of the power source is compatible with that selected for the motor, that the motor is not functioning with only two phases, that there is enough hydraulic oil, that there is no oil leakage from the hydraulic screws or pipes, and that the oil filter is clean and unobstructed.

Electrical cord: If the electrical cord becomes damaged, have it replaced immediately with a cord of identical technical characteristics (your local distributor can supply you with one).

Spare parts: To order spare parts, contact the dealer where the machine was purchased. Be sure to give full details when identifying the machine (model, serial number, year of manufacture, power, voltage, frequency, etc.). This data can be found on the technical specifications plate located on the machine itself.

9. TROUBLESHOOTING GUIDE

Problems	Possible causes	Solutions
Machine does not work.	Machine is unplugged.	Plug the machine in.
	Machine connected to a lower voltage.	Change machine voltage.
	No voltage in one or more phases.	Check fuses, plugs, and switches.
	Switch located on the right of the machine is in 0-stop position (I models only).	Turn the switch to 1-start position.
	0-1 switch (I models only) is defective.	Call an electrician.
	Internal on/off microswitch in knee lever is defective or not properly adjusted (A models only).	Call an electrician to replace or adjust the microswitch.
Electric motor runs, but the piston does not move up or down.	Speed regulator on minimum.	Turn speed regulator knob clockwise.
	Motor is turning in the wrong direction.	Interchange two of the three phases in the plug.
Piston moves up and down but machine seems to lack power.	The air holes located at the base of the barrel are obstructed.	Clean air holes.
	Piston and piston gaskets are dirty.	Clean piston and piston gaskets.
	Voltage of power source is not compatible with voltage selected for the motor.	Call an electrician to change motor voltage.
	Three-phase motor (if available) is only functioning with two phases.	Adjust phases at the power source.
	Lack of hydraulic oil.	Fill the oil reservoir to the "MAX." mark.
	Oil leakage from hydraulic screws or pipes.	Call your local dealer.
	Oil filter is dirty.	Call your local dealer to replace it.

TABLE DES MATIÈRES MODE D'EMPLOI POUSSOIRS :

ILLUSTRATIONS :

	DESSIN GÉNÉRAL
	LISTE DES PIÈCES DÉTACHÉES
	ÉLÉMENTS ESSENTIELS
	DESSINS
	SCHÉMAS ÉLECTRIQUES MODÈLES "A" (AUTOMATIQUES PAR CONTACTEUR)
1	MESURES DE SÉCURITÉ
2	LISTE DE RISQUES
2.1	RISQUES MÉCANIQUES
2.2	RISQUES ÉLECTRIQUES
2.3	RISQUES ACOUSTIQUES
2.4	RISQUES POUR LA SANTÉ
3	FICHE TECHNIQUE
3.1	INFORMATION PRÉALABLE
3.2	DÉNOMINATION
3.3	TYPES
3.4	SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
4	LIVRAISON
5	INSTALLATION
5.1	DÉBALLAGE ET MISE EN PLACE
5.2	BRANCHEMENT
5.3	REPLISSAGE D'HUILE HYDRAULIQUE
5.4	CHANGEMENT DE TENSION
5.4.1	CHANGEMENT DE TENSION SUR MODÈLE A (AUTOMATIQUE-CONTACTEUR)
5.4.2	CHANGEMENT DE TENSION SUR MODÈLE I (INTERRUPTEUR)
6	UTILISATION
6.1	ÉTAPES A SUIVRE
6.2	CONSEILS UTILES
7	NETTOYAGE
7.1	INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE
7.2	PRÉCAUTIONS DURANT LE NETTOYAGE
7.3	PROGRAMME DE NETTOYAGE
8	ENTRETIEN
8.1	TABEAU D'ENTRETIEN ET D'INSPECTION
8.2	CONSEILS D'ENTRETIEN ET D'INSPECTION
9	DIAGNOSTIQUES ET SOLUTIONS DE PROBLÈMES

1. MESURES DE SÉCURITÉ

*Cette machine a des pièces mobiles et son voltage est potentiellement dangereux. Une mauvaise utilisation peut provoquer des dommages physiques très graves, pouvant même arriver à mettre votre vie en danger. Avant de mettre l'appareil en marche, nous vous conseillons de lire attentivement les instructions qui suivent et de conserver ce manuel pour votre référence et de le remettre à tous les nouveaux usagers. **Ces instructions limitent la responsabilité du constructeur et de ses représentants :***

- NE FAITES PAS L'INSTALLATION ELECTRIQUE VOUS-MÊME; FAITES LA RÉALISER DE PRÉFÉRENCE PAR UN ÉLECTRICIEN PROFESSIONNEL DÛMENT QUALIFIÉ, EN RESPECTANT LES NORMES NATIONALES DE SÉCURITÉ.
- N'UTILISEZ PAS LA MACHINE SANS AVOIR AUPARAVANT REÇU DES INSTRUCTIONS PRÉCISES DES MESURES DE SECURITÉ, D'UTILISATION ET DE NETTOYAGE DE LA PART D'UN EXPERT.
- LISEZ ATTENTIVEMENT LE MODE D'EMPLOI AVANT TOUTE UTILISATION DE LA MACHINE.
- N'UTILISEZ PAS LA MACHINE SANS PORTER LES VÊTEMENTS ET SANS AVOIR LES ACCESSOIRES DE PROTECTION NÉCESSAIRES STIPULÉS PAR LA LOI.
- NE JAMAIS MODIFIER NI MANIPULER LES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ (MÉCANIQUES OU ÉLECTRIQUES) INSTALLÉS SUR LA MACHINE.
- MAINTENEZ LES MAINS ÉLOIGNÉES DES COMPOSANTS EN MARCHÉ.
- N'ABANDONNEZ PAS LA MACHINE PENDANT SON FONCTIONNEMENT OU QUAND ELLE EST BRANCHÉE.

- TOUJOURS DÉBRANCHER L'APPAREIL AVANT DE PROCÉDER À SON NETTOYAGE, À L'ENTRETIEN OU À SA RÉPARATION.
- NE PAS TOUCHER À L'INTÉRIEUR DE LA MACHINE : EN PRINCIPE, AUCUNE PIÈCE N'A BESOIN DE RÉGLAGE.
- SI LA MACHINE NE FONCTIONNE PAS CORRECTEMENT, ARRÊTEZ-LA IMMÉDIATEMENT ET PRÉVENEZ LE SUPERVISEUR.
- L'installation de la machine doit être effectuée conformément au mode d'emploi ainsi qu'aux normes locales d'hygiène et de Sécurité. Ne pas suivre ces normes compromet exclusivement la responsabilité du Client et de l'installateur.
- Avant la mise en marche vérifiez la connexion de toutes les phases avec la correspondante prise de terre et/ou interrupteurs différentiels et magnétothermiques. Une négligence à ce niveau peut provoquer une décharge électrique.
- Les plaques et adhésifs de sécurité doivent être placés à un endroit parfaitement visible sur la machine. Assurez-vous qu'ils ne s'effacent avec le nettoyage. Au besoin de les remplacer, sollicitez-les à votre fournisseur.
- Maintenez toujours la zone de travail bien éclairée et facile d'accès.
- Assurez-vous à ce que tout ce qui est susceptible d'être entraîné par les pièces en mouvement (vêtements, colliers,...) soit hors d'atteinte de la machine.
- Ne laissez pas la machine branchée si vous ne l'utilisez pas.
- Maintenez les enfants et les personnes non-autorisées à une distance de sécurité suffisante.
- Pour débrancher, ne tirez pas sur le cordon mais sur la fiche.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation électrique de la machine ne soit pas dans une zone de passage où il peut être piétiné et s'abîmer, ce serait dangereux.
- Ne modifiez dans aucun cas la conception originale de la machine.
- Confiez toute réparation au Distributeur qui vous a vendu la machine.
- Employez toujours des pièces de maintenance d'origine TALSA et faites les installer par un professionnel.
- Cette machine est conçue pour la transformation de viandes. Tout autre usage de celle-ci de la machine est au risque exclusif du Client. Le fabricant n'est pas responsable des dégâts causés par une mauvaise manipulation.

Cette notice d'utilisation doit être gardée pour future consultation et livrée à chaque nouveau utilisateur de la machine.

En cas de besoin de manuels supplémentaires, demandez-les à votre Distributeur.

Pour toute information supplémentaire, veuillez vous diriger à votre Distributeur.

2. LISTE DE RISQUES

Lisez et évaluez correctement les risques identifiés ci-dessous :

2.1 RISQUES MÉCANIQUES

- Se prendre la main, les doigts, etc., entre le cylindre et le couvercle, en refermant le couvercle.
- Se prendre la main, les doigts, etc., entre le couvercle et le piston, si vous faites monter le piston, le couvercle n'étant pas complètement ouvert.
- Se prendre la main, les doigts, etc., entre le piston et la partie supérieure de la base, en faisant descendre le piston durant le démontage du cylindre pour les modèles E.
- Si vous levez la machine plus qu'il ne le faut elle risque de tomber sur vous (étant donné que les poussoirs ont des roulettes, ce risque est très important).
- S'écraser le pied si le piston tombe au sol pendant son démontage ou nettoyage.

2.2 RISQUES ÉLECTRIQUES

- Décharge électrique causée par un contact direct ou indirect avec l'électricité.
- Décharge électrique causée par des pièces électriques défectueuses.

2.3 RISQUES ACOUSTIQUES

Assourdissement causé par une modification de la conception originale de la machine, provoquant une émission de bruit supérieure à 85 dB(A).

2.4 RISQUES POUR LA SANTÉ

Altération de la composition naturelle de la viande causée par un manque d'hygiène et de nettoyage.

3. FICHE TECHNIQUE

3.1 INFORMATION PRÉALABLE

Les poussoirs hydrauliques série H réunissent une technologie, des matériaux excellents et une haute ingénierie avec des applications pratiques pour atteindre un maniement simple et rapide et un entretien facile.

- Réservoir intérieur d'huile indépendant. Équipé de 2 supports antivibratoires en caoutchouc, 2 roulettes fixes et une poignée pour un déplacement aisé.

- Les poussoirs TALSA se caractérisent par leur cylindre parfaitement rectifié (modèles P à cylindre fixe), et par la simplicité de son nettoyage et démontage (modèles E à cylindre démontable).
- Mise en marche et arrêt du moteur par interrupteur (modèles i), ou automatiquement par contacteur (modèles A). Les modèles A se caractérisent surtout par leur économie de consommation électrique et leur travail silencieux.
- Arrêt instantané de sortie du produit en lâchant la genouillère, quelle que soit la taille de l'embout et la densité de la masse.
- Le système de pression spécialement renforcé permet de travailler facilement les masses les plus froides et compactes ; machine équipée d'un manomètre de pression (modèles P).
- Contrôle de la vitesse de travail grâce au régulateur situé à côté de l'opérateur par un ajustement rapide et précis.
- Commodité de travail grâce à la ergonomie de la position de la genouillère, permettant que les mains de l'opérateur soient libres. Inversion du levier de genouillère pour la descente du piston
- Couvercle étanche à fermeture rapide, sans besoin de volants (modèles P).
- Le piston qui est facilement démontable à deux joints pour éviter que la pâte ne s'échappe pas entre celui-ci et le réservoir(exception pour H42 et H52). Les machines ont été conçues pour permettre un accès facile à tous ses composants, et ainsi faciliter un commode entretien et nettoyage.
- Possibilité d'employer toute sorte de tripes (naturelles ou artificielles).
- Conforme aux normes USDA et C€.
- Cadre électrique étanche (seulement sur modèles A).

ACCESSOIRES inclus avec la machine : 3 embouts Ø12, 20, 30 mm. Clé et vis d'extraction du piston. Joint de rechange du couvercle. Écrou porte-embout. Huile hydraulique. Mode d'emploi.

OPTIONS : H26 couvercle, piston et écrou en acier inoxydable (modèle H26S). Machines monophasées. Doseur-portionneur PH500. Embout coudé avec soupape-coupeuse. Embouts diamètres ou longueurs spéciales (voir tableau).

3.2 DÉNOMINATION

- Poussoir H15/20/26/31/42/52 à cylindre fixe P. • Poussoir H15/26 à cylindre démontable E.

3.3 TYPE

H15Pi	H15PA	H15Ei	H15EA
H20Pi	H20PA		
H26Pi	H26PA	H26Ei	H26EA
H31PiS	H31PAS		
H42PiS	H42PAS		
H52PiS	H52PAS		

- P = cylindre fixe. • E = cylindre démontable. • A = mise en marche et arrêt du moteur automatiquement par contacteur. • i = mise en marche et arrêt du moteur par interrupteur. • S = couvercle, piston et écrou en acier inoxydable.

3.4 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES :

	H15	H20	H26	H31	H42	H52
Capacité du cylindre en litres	14,9	19,9	25,6	30,8	41,5	51,6
Capacité du cylindre en kg viande (approximatif)	±12	±16	±22	±28	±36	±44
Capacité d'huile hydraulique, litres	10	10	15	15	25	25
Dimensions mach (larg x profond x hauteur), cm	42x67x100	42x67x120	46x72x112	47x73x112	55x78x120	59x80x120
Dimensions emballage carton, cm	55x60x116	55x60x139	55x60x139	55x60x139	--	--
Volume emballage carton, m ³	0,38	0,46	0,46	0,46	--	--
Dimensions emballage cageot bois, cm	--	--	--	--	67x72x147	67x72x147
Volume emballage cageot bois, m ³	--	--	--	--	0,70	0,70
Poids net/brut machine triphasée avec huile, kg	±100/115	±117/135	±135/155	±180/200	±260/290	±330/360
Intensité sonore machine triph dB(A) LEQ à 1 m	±58	±58	±61	±61	±64	±64
Intensité sonore machine mono dB(A) LEQ à 1 m	±61	±61	±64	±64	±67	±67
Max./min. humidité relative ambiante, %	20 a 90%					
Viscosité recommandée de l'huile hydraulique	5° Engler 50°C (equiv. ISO3498: cat HL VG46, DIN8659: HL-46)					
Max./min. température ambiante, Degrés Celsius	+5 a +40°C					
Qualité acier inoxydable	AISI304 (equiv. DIN 1.4301, AFNOR Z6CN 18.09)					
Qualité aluminium	AFNOR AG6T-Y (equiv. ASTM G8A - UNE L2331)					

Données moteurs triphasés disponibles 50/60 Hz				
Puissance moteur HP	0,75	1,25	2	2,5
Puissance moteur kW	0,55	0,94	1,5	1,87
Consommation moteur Amp 380/400 Volt	1,9	2,5	3,7	4,5
Consommation moteur Amp 220/230 Volt	3,3	4,3	6,4	7,8

Données moteurs monophasés disponibles 50/60 Hz				
Puissance moteur HP	1,25	1,75	2,25	2,5
Puissance moteur kW	0,94	1,31	1,68	1,87
Consommation moteur Amp 220/230 Volt	6,9	9	10,5	12,5
Condensateur µF	25 µF / 450 V.	40 µF / 450 V.	55 µF / 450 V.	55 µF / 450 V.

4. LIVRAISON

La machine est livrée sur une palette et est protégée par un emballage en carton (ou cageot en bois pour les modèles H42/H52, optionnel pour les autres modèles). Hormis la machine, l'emballage contient un mode d'emploi du poussoir ainsi qu'une boîte avec 3 embouts de 12, 20 et 30 mm de diamètre, une clé et vis d'extraction du piston et un joint de rechange du couvercle. Nous utilisons exclusivement des emballages recyclables (s.v.p. recyclez-les). Le transporteur est le seul responsable en cas de dégâts durant le transport; vérifiez l'état de la machine à son arrivée.

5. INSTALLATION

(Durée prévue : 45 minutes. L'installation doit être effectuée par un professionnel, en respectant les normes internationales d'installations électriques).

L'installation électrique du local devra disposer d'un dispositif de protection complète contre surintensité et fuites, qui devra s'ajuster aux spécifications techniques de chaque machine, indiquées dans le point 3.

5.1 DÉBALLAGE ET MISE EN PLACE

Maintenez toujours la machine en position verticale. Retirez l'emballage. Installez la genouillère (ainsi que les écrous du couvercle pour les modèles E) contenue à l'intérieur du cylindre, à l'endroit prévu.

N'utilisez pas la genouillère pour déplacer la machine. Le poussoir est équipé de 2 roulettes fixes à l'avant, et de deux supports anti-vibratoires en caoutchouc à l'arrière. Pour transporter la machine à l'endroit désiré, aidez-vous de la poignée de déplacement (attention, pour pouvoir déplacer les modèles H42 ou H52, deux personnes seront nécessaires). Évitez de soulever la machine excessivement, elle pourrait tomber au sol et provoquer un accident. Placez la machine sur une surface horizontale. Si la machine est bancal, ajustez les deux supports anti-vibratoires jusqu'à ce que le poussoir soit en position stable. La machine doit être placée de façon à ce que la fiche de branchement soit accessible.

IMPORTANT : Remplacez le bouchon d'étanchéité pour transport situé dans l'orifice de remplissage d'huile (marqué HUILE) par le bouchon-tige niveau d'huile dépressurisé livré avec la machine. Assurez-vous que les orifices d'aération situés au bas du cylindre soient totalement découverts pour le bon fonctionnement du piston.

5.2 BRANCHEMENT DE LA MACHINE

Vérifiez que les données électriques de la machine (voltage, fréquence Hz, phases) incluses sur la plaque de caractéristiques fixée sur la machine sont conformes au secteur. (Une tolérance de $\pm 10\%$ en voltage et $\pm 2\%$ en fréquence est acceptée). Dans ce cas, suivez les instructions indiquées dans la section 6.UTILISATION.

Si les caractéristiques électriques de la machine ne sont pas conformes au secteur et que votre machine est triphasée à bitension, veuillez changer la tension de la machine selon les indications de la section 5.4.CHANGEMENT DE TENSION. Branchez la machine. Examinez que le niveau d'huile du réservoir est correct à l'aide de la jauge fixée au bouchon de remplissage d'huile. Vérifiez le sens exact de rotation du moteur triphasé : Si les phases sont connectées correctement, le piston montera et descendra correctement en actionnant la genouillère. Si les phases ne sont pas bien connectées, la pompe fonctionnera à l'envers : Le moteur fera du bruit mais le piston ne bougera pas. Dans ce cas, arrêtez immédiatement la machine et permutez entre elles deux des trois phases. L'usage d'une fiche normalisée est obligatoire pour la connexion de la machine.

IMPORTANT : Les couleurs des fils du câble d'alimentation électrique représentent normalement : • Phase(s) : Noir, brun, gris. • Neutre : Bleu ou blanc. • Terre : Bicolore jaune/vert ou vert. Veuillez vérifier ces données avant de connecter votre machine et appeler un électricien qualifié si ces données ne correspondent pas à sa source d'énergie électrique!

5.3 REMPLISSAGE D'HUILE HYDRAULIQUE

Le poussoir H est livré contenant déjà l'huile hydraulique nécessaire à son fonctionnement. Donc initialement, il ne sera pas indispensable de le remplir.

Si exceptionnellement la machine a été livrée sans huile hydraulique, ne la démarrez pas; avant procédez au remplissage selon les instructions suivantes :

- Enlevez le bouchon de remplissage d'huile (marqué HUILE) situé en haut du socle de la machine.
- Vérifiez à l'aide de la jauge (contenant un repère max./min.) fixée au bouchon de remplissage que le niveau d'huile est correct.
- Avec une canule, introduisez l'huile hydraulique par le trou de remplissage. Ne remplissez pas le réservoir jusqu'en haut puisqu'il faut toujours un certain volume d'air pour permettre l'expansion à l'intérieur. Utilisez de l'huile pour des groupes hydrauliques de moyenne pression (env. 100 bar) de viscosité env. 5° Engler (équivalent à ISO3498 : cat HL VG46 ou DIN8659 : HL-46). Ensuite faites monter et descendre deux ou trois fois le piston pour purger le circuit hydraulique des poches d'air.

Prenez soin de toujours remplir le réservoir jusqu'au repère du niveau maximum fixé sur la jauge, sans le dépasser. Une plus grande quantité d'huile améliorera la réfrigération de la chaleur dégagée par le groupe hydraulique et augmentera la vie de l'huile.

Étant donné l'absence de pertes ou de vapeurs d'huile, le niveau d'huile hydraulique se conservera pendant plusieurs années (entre 2.500 et 5.000 heures de travail utiles env.), rendant superflu sa vérification périodique tant que la machine fonctionne correctement. Veuillez consulter la section ENTRETIEN pour davantage d'information.

5.4 CHANGEMENT DE TENSION

IMPORTANT : *Applicable seulement aux machines triphasées ayant un moteur électrique bitension 380/220 V (400/230 V dans la UE). Cette opération doit être réalisée par un électricien professionnel.*

Ne branchez pas la machine au secteur, et si elle est déjà branchée, déconnectez-la pendant tout le processus.

Dévissez et enlevez les vis de la plaque du fond et retirez-la.

5.4.1. CHANGEMENT DE TENSION SUR MODELE A (AUTOMATIQUE AVEC CONTACTEUR)

MOTEUR : Ouvrez la boîte de bornes du moteur en dévissant les 4 vis, défaites les 6 petits écrous de fixation des bornes et placez les plaquettes en position correcte.

CONTACTEUR : Devra être changé par un technicien qualifié par un autre du même voltage du réseau.

5.4.2. CHANGEMENT DE TENSION SUR MODELE I (INTERRUPTEUR)

MOTEUR : Ouvrez la boîte de bornes du moteur en dévissant les 4 vis, défaites les 6 petits écrous de fixation des bornes et placez les plaquettes en position correcte.

6. UTILISATION

IMPORTANT : *Avant de commencer à travailler, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi. Essayez la machine à vide avant de l'utiliser avec de la viande à l'intérieur.*

6.1 ÉTAPES A SUIVRE

- Dévissez le couvercle supérieur (seulement pour modèles E), et ouvrez-le complètement d'un léger mouvement vers le haut afin de réduire la friction.
- Lavez à l'eau chaude le cylindre, l'intérieur du couvercle et l'embout à utiliser.
- Réduisez pratiquement au minimum la pression de la machine en tournant vers la gauche la commande rouge du régulateur de vitesse de remplissage (dans le sens contraire des aiguilles d'une montre).
- Connectez la fiche de la machine au secteur.
- (Seulement sur modèles i), tournez l'interrupteur qui se trouve à droite, sur la position « 1 »-Marche.
- Faites fonctionner la machine en poussant la genouillère.
- Faites baisser le piston en actionnant sur la genouillère jusqu'à obtenir le volume nécessaire à l'intérieur du cylindre pour y mettre la quantité de mélange désirée.
- Mettez la viande à l'intérieur du cylindre et pressez sur la masse pour éviter les poches d'air qui pourraient rompre la tripe dans le processus de travail.
- Placez le joint vert du couvercle dans son emplacement.
- A l'aide de la genouillère, remontez le piston jusqu'à ce que la chair atteigne le niveau supérieur du réservoir.
- Lubrifiez avec de la graisse comestible, ou autres produits autorisés USDA, la zone supérieure du joint de couvercle ainsi que l'intérieur du couvercle.
- Fermez le couvercle d'un léger mouvement vers le haut afin de réduire la friction. Prenez soin de ne pas pincer le joint de couvercle. Utilisez le levier d'ouverture et fermeture incorporé au couvercle, ne vous aidez pas de l'embout. Faites attention de ne pas vous prendre la main.
- Après avoir vissé le couvercle supérieur (seulement sur modèles E), placez l'embout optimal (le plus grand diamètre et la plus petite longueur possibles) sur le couvercle en le fixant avec l'écrou porte-embout triangulaire. Préparez une quantité suffisante de tripes.

Pressez la genouillère avec la jambe dans la position de montée du piston. Actionnez sur la genouillère jusqu'au fond. Il n'est pas conseillé d'utiliser la genouillère à mi-parcours comme accélérateur, poussez-la toujours jusqu'au fond.

- Augmentez avec précaution la pression de travail en tournant le régulateur de pression lentement vers la droite. Ne choisissez pas une trop grande pression, cela pourrait faire projeter la chair à travers de l'embout.
- Remarquez comment le piston commence à monter et comment le restant d'air du cylindre s'échappe de l'embout.
- Au moment où la chair commence à sortir de l'embout, arrêtez d'actionner sur la genouillère et placez la tripe que vous allez utiliser. Ensuite, ajustez la commande rouge du régulateur de pression à la vitesse de travail désirée.
- Une fois le travail terminé, placez la genouillère en position de descente jusqu'à ce que le piston atteigne le fond du cylindre.
- (Seulement sur modèles i), tournez l'interrupteur qui se trouve à droite sur la position "stop".
- A la fin de la journée, nettoyez la machine, baissez le piston toujours jusqu'au fond du cylindre, débranchez la fiche électrique et vérifiez que la machine est freinée pour éviter tout déplacement non désiré en votre absence.

6.2 CONSEILS UTILES

- N'utilisez pas la machine sans avoir reçu auparavant les instructions de sécurité, d'utilisation et de nettoyage de la part d'un expert.
- Lisez attentivement le mode d'emploi et les mesures de sécurité à prendre avant l'utilisation de la machine.

- Essayez d'abord la machine à vide avant de l'utiliser avec de la nourriture à l'intérieur.
- Respectez toutes les normes d'hygiène que marque la loi pour le traitement des aliments, et utilisez les accessoires de protection nécessaires (lavage, gants, bonnet, tablier, etc.).

Pour une meilleure présentation des saucisses, moins de frottements, plus d'uniformité dans le remplissage et moins d'efforts et de réchauffement de la machine, nous suggérons d'utiliser :

- Un embout avec le plus grand diamètre et le plus court possible.
- De la viande finement hachée et une température la moins basse possible.

Par conséquent, nous vous recommandons d'éviter les embouts de petit diamètre et grande longueur, et le traitement de gros morceaux de viande à températures très basses.

Si vous avez besoin d'embouts de diamètres et longueurs spéciaux, demandez-les à votre fournisseur. Il existe une ample gamme à votre disposition :

Modèle :	B	C	D	E	F	G	H	I
Diamètre extérieur, mm Ø	12	15	18	20	25	30	38	43
Diamètre intérieur, mm Ø	10	12	15	17	22	27	35	40
Longueur du tuyau, mm	160	195	195	195	195	195	220	235
Longueur totale embout, mm	210	245	245	233	220	220	245	260

N'utilisez pas le conduit de l'embout pour fermer le couvercle sinon le levier d'ouverture et de fermeture du couvercle.

Ne fermez pas et n'ouvrez pas le couvercle sans le joint vert au risque de rayer le couvercle et la bride.

Pendant que la machine travaille, il est impossible d'ouvrir le couvercle étant donné que la chair est comprimée contre. Pour ouvrir le couvercle, faites descendre légèrement le piston en mettant la genouillère sur position de descente.

Rapprochez le plus possible le poussoir de la table de travail : L'emplacement de l'embout et de la genouillère est conçu de manière que l'embout soit complètement sur la table de travail pour éviter que le liquide ne coule par terre ou sur l'employé.

Pour éviter une surchauffe du moteur chez les modèles i, veuillez déconnecter la machine après chaque utilisation. Tournez l'interrupteur qui se trouve à droite sur la position "stop". Ne laissez le poussoir branché que durant le travail effectif.

Tâchez de travailler à une vitesse moyennement raisonnable. Évitez de constants arrêts et mises en marche du groupe hydraulique. Cette machine n'est pas conçue pour fonctionner en permanence et sans interruption à haute pression, mais pour travailler en intermittence avec des arrêts périodiques qui dissipent la chaleur générée par le moteur. Étant donné la pression que la pompe transmet à l'huile hydraulique, il est normal que la température puisse atteindre les 60°C et que le socle soit chaud après une période prolongée de fonctionnement.

7. NETTOYAGE

IMPORTANT : Pour éviter des risques mécaniques durant le nettoyage et le démontage du piston, tâchez toujours d'ouvrir complètement le couvercle avant de faire monter le piston.

7.1 INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

Pour nettoyer l'extérieur de la machine utilisez de l'eau chaude et un détergent doux.

N'utilisez pas de produits abrasifs spécialement ceux qui peuvent effacer les plaques ou adhésifs de sécurité.

Veuillez à ne pas mouiller les dispositifs électriques de la machine (interrupteurs, manche électrique, etc.). N'utilisez pas d'eau à pression, évitez d'arroser le trou d'aération sur le côté du bouchon de remplissage d'huile.

Au terme de l'utilisation de la machine, il faut nettoyer la partie intérieure du couvercle, (trou de sortie de masse), les embouts utilisés et l'écrou porte-embout triangulaire. En cas de besoin, nettoyer l'intérieur des embouts avec une brosse arrondie. N'ouvrez pas et ne refermez pas le couvercle sans le joint vert, sous risque de rayer le couvercle et la bride.

Utilisez exclusivement de l'eau chaude en abondance pour rincer l'axe de mouvement du couvercle afin d'éliminer les restes de sel et épices qui pourraient, après quelques heures d'inactivité, cristalliser et empêcher la bonne ouverture et fermeture du couvercle.

Il faut également nettoyer quotidiennement la partie supérieure du joint noir du piston, selon les indications suivantes :

- Ouvrez le couvercle complètement et enlevez le joint vert du couvercle.
- Poussez sur la genouillère jusqu'à ce que le piston atteigne la partie supérieure de son parcours. Une partie du joint noir du piston apparaîtra par le haut du cylindre. Nettoyez-la avec un chiffon humide.

Il est recommandé d'effectuer des nettoyages périodiques du piston et de l'intérieur du cylindre :

- Dévissez le couvercle (seulement modèles E), ouvrez-le complètement et retirez-en le joint vert.
- Poussez la genouillère jusqu'à ce que le piston atteigne la partie supérieure de son parcours.
- Le piston se trouvant tout en haut, poussez la genouillère et simultanément dévissez la vis de fixation (deux perceuses) située au centre du piston avec l'aide des deux pivots de la clé-vis fournie.
- Poussez la genouillère et en même temps vissez la totalité du filtrage de la clé-vis d'extraction. Le piston montera et sortira du cylindre.
- Tirez sur la clé pour enlever le piston du cylindre.

- Débranchez la fiche électrique.
- Vous pouvez maintenant nettoyer l'intérieur du cylindre, en prenant soin de bien sécher le fond pour éviter les poches d'eau et la possible oxydation de la partie supérieure du socle.

IMPORTANT : Le nettoyage du piston et du cylindre peut s'effectuer en démontant aussi le cylindre, (seulement sur les modèles E). mais nous vous conseillons de ne démonter que le piston pour éviter les risques mécaniques ou le dommage des joints.

7.2 PRÉCAUTIONS DURANT LE NETTOYAGE

Compte tenu du poids du piston, déplacez-le avec précaution. Nettoyez le piston et ses joints noirs (1 ou 2 selon modèles). N'utilisez pas d'objets pointus (couteaux, tournevis) pour le faire sortir de son logement au risque de l'abîmer. Pour éviter les bruits dans la montée et descente du piston, lubrifiez le joint du piston avant de l'introduire dans le cylindre, avec des graisses comestibles ou autres produits pour aliments autorisés USDA.

Ne faites pas couler de l'eau dans le cylindre, car elle pourrait fuir jusqu'à la base de la machine et endommager ses composants mécaniques et électriques. Les trous au fond du cylindre sont conçus pour permettre la sortie d'air, non pas la sortie d'eau.

Pour monter le piston, séchez bien le fond du cylindre, placez le piston dans le cylindre et vissez complètement la vis de fixation, en prenant soin de bien placer son petit joint. Faites descendre et monter le piston et resserrez la vis pour vérifier sa fixation. Autrement il pourrait se pencher en arrivant au couvercle. Tâchez d'engraisser l'écrou de la vis de fixation du piston avant de le placer pour faciliter ainsi son démontage.

Quand la machine n'est pas en service, situez le piston au fond du cylindre. En étant plongé dans l'huile hydraulique, l'axe du cylindre et les joints se maintiendront plus longtemps.

Pour un bon contrôle hygiénique, veuillez suivre le programme de nettoyage suivant.

7.3 PLAN DE NETTOYAGE

IMPORTANT : Cette machine n'est pas conçue pour le lavage à jet d'eau ! . Lors de l'utilisation de détergents, de désinfectants ou d'huiles d'entretien, respectez les indications du fabricant.

Nous recommandons les détergents et désinfectants suivants. Pour procéder au nettoyage manuel il est nécessaire d'utiliser des protections adéquats (gants de latex, tablier de plastique, etc.). Il est toujours nécessaire de rincer intensément la machine après l'application de détergents ou de désinfectants. Suivez toujours les instructions d'utilisation des fabricants du produit:

	Marque	Nom	Notes
Détergent PH7 neutre	Henkel	TOPAX 10	S'agissant de détergent avec PH neutre, aucune protection n'est indispensable pour son utilisation. Rincez de façon abondante.
Détergent pour nettoyage manuel	Henkel	RIK	Des protections sont nécessaires. Rincez de façon abondante.
Détergent alcalin avec produit désinfectant incorporé	Henkel	TOPAX 68	Des protections sont nécessaires. Rincez de façon abondante.
Désinfectant à base d'ammonium et cuaternarius	Henkel	TOPAX 91	Des protections sont nécessaires. Rincez de façon abondante.

Après chaque usage de ces produits, suivez attentivement les recommandations du fabricant.

CONSEILS DE NETTOYAGE EN GENERAL :

Étapes	Produits	Méthodes	Ustensiles	Notes
Nettoyage superficiel		Manuellement	Spatule, racleur.	Nettoyage en gros, enlèvement des grands résidus, si nécessaire après démontage des petites pièces.
Nettoyage en profondeur	Détergent doux.	Manuellement	Brosse, baignoire	Temps d'application du produit ±15 min.
Rincer	Eau chaude.	Manuellement	Éponge, seau.	Eau chaude 40/50 ° C.
Contrôle				Propreté optique Attention : Vérifier les points critiques et les parties difficiles de la machine.
Désinfection	Produit désinfectant	Manuellement	Éponge, chiffon.	Après toutes les opérations de nettoyage.
Rincer	Eau potable.	Manuellement	Éponge, seau.	
Séchage			Chiffon.	
Entretien	Huile lubrifiante.	Manuellement	Chiffon.	Partie extérieure de la machine.

CONSEILS SPÉCIFIQUES DE NETTOYAGE :

Fréquence	Zone	Méthodes	Produits	Ustensiles	Notes
Quotidienne	Couvercle intérieur, joint du couvercle, cylindre intérieur et vis fixation centre piston.	Manuellement	Détergent doux, eau chaude	Chiffon, éponge.	Décrasser la vis de fixation centre piston correctement, si nécessaire avec un pinceau, afin d'éviter l'amas de résidus dans cette partie.
Chaque deux semaines	Piston, joints du piston et joint vis centre piston.	Manuellement	Détergent doux, eau chaude	Chiffon, éponge.	Pour démonter le piston, respectez le mode d'emploi ci-dessous.

Ces instructions de nettoyage ont été élaborées pour des entreprises avec un seul tour de travail. Pour les entreprises avec de nombreux tours de travail les intervalles de nettoyage devront être moindres.

IMPORTANT : Parmi les zones à nettoyer quotidiennement (conseils spécifiques ci-dessus), la vis de fixation centre piston doit particulièrement être lavée en profondeur notamment en démontant celle-ci. Chez les modèles E, doivent également être démonté pour un nettoyage minutieux, les écrous fermeture couvercle, le couvercle et le cylindre.

Démontage du piston: voir section de ce manuel.

8. ENTRETIEN

IMPORTANT : Débranchez la machine avant de procéder à son entretien ou inspection.

Pendant l'entretien et inspection, respectez consciencieusement les mesures de sécurité indiquées dans ce manuel.

Les dégâts causés par un entretien insuffisant ou incorrect peuvent entraîner des réparations coûteuses, ainsi que des interruptions prolongées de travail. Il est donc indispensable que l'entretien de la machine soit accompli régulière et correctement.

La vie et la sécurité de la machine dépendent de beaucoup de facteurs mais aussi d'un correct entretien.

Du fait que chaque entreprise a un nombre différent d'équipes de travail, il est impossible de déterminer à l'avance la fréquence d'entretien, d'inspection et rechange. Veuillez ajuster votre contrôle routinier en fonction des équipes de travail ou tournage de votre entreprise.

Notre distributeur local fournisseur est à votre disposition pour toute information supplémentaire sur ce point.

La tableau ci-dessous vous informe de l'entretien et inspection nécessaires(Intervalles de control, points critiques...) pour une machine dont l'activité est normale.

8.1 TABLEAU D'ENTRETIEN ET D'INSPECTION

Après avoir lu l'information ci-dessous, consultez la section CONSEILS D'ENTRETIEN ET D'INSPECTION pour plus de détails.

Fréquence d'entretien	Points critiques / Information pour l'entretien
Quotidienne	• Vérifiez l'état du joint de couvercle vert et remplacez-le en cas nécessaire. • Vérifiez l'état des 2 joints toriques du piston et remplacez-les en cas de besoin. • Vérifiez que les trous d'aération situés à la base du cylindre ne sont pas obstrués, et en cas de besoin, enlevez les résidus.
Mensuelle	• Vérifiez l'étanchéité du couvercle et réglez les axes de fixation du couvercle en cas de besoin.
Annuelle	• Vérifiez le niveau d'huile et remplissez le réservoir en cas de besoin.
Chaque 2.500-5.000 heures de travail	• Remplacez l'huile hydraulique. • Vérifiez l'état du filtre d'huile et remplacez-le en cas de besoin.

8.2 CONSEILS D'ENTRETIEN ET D'INSPECTION

Joint de couvercle (couleur vert) : Remplacez-le en cas de rupture ou de fuite de la masse de viande. Le joint du couvercle est réversible et peut être utilisé par les deux faces. Chaque machine est fournie avec un joint de rechange. Le joint du couvercle est élaboré dans un matériel non-toxique, indiqué pour usages alimentaires. Tâchez de placer le raccord du joint sous l'axe de rotation. Pour éviter excessive friction lubrifiez le joint et la partie inférieure du couvercle avant fermeture avec de la graisse comestible ou tout autre produit autorisé USDA pour usages alimentaires.

Joints de piston (couleur noir): Remplacez-les en cas de rupture ou de fuite de la masse de viande. Pour éviter l'émission de bruits durant la montée ou la descente du piston, lubrifiez les joints avant d'introduire le piston dans le cylindre avec de la graisse comestible ou tout autre produit autorisé USDA pour usages alimentaires.

Niveau de l'huile hydraulique : Vous pouvez vérifier le niveau d'huile du réservoir à l'aide de la jauge fixée au bouchon de remplissage. Prenez soin à ce que le réservoir soit toujours rempli jusqu'au repère du niveau maximum fixé sur la jauge, sans le dépasser, une plus grande quantité d'huile améliorera l'absorption de la chaleur dégagée par le groupe hydraulique et la vie de l'huile durera plus longtemps.

Durée de vie de l'huile hydraulique : Il est impossible de fournir des données exactes sur la durée de l'huile étant donné qu'elle dépend d'un bon nombre de facteurs aléatoires : Température de travail, pression de travail, présence d'humidité ou de résidus d'eau, etc., Pour un usage normal, il est estimé que l'huile hydraulique dure entre 2.500 et 5.000 heures de travail. Quand l'huile hydraulique perd sa viscosité et présente des impuretés ou des résidus d'eau (l'huile présente une couleur blanchâtre après l'utilisation de la machine, donné que l'eau est battue par la pompe), remplacez-la en vidant le réservoir. Pour ce faire, enlevez le bouchon situé dans la partie inférieure de la machine. Considérant l'absence de pertes ou vapeurs d'huile, le niveau d'huile hydraulique se maintiendra plusieurs années. Sa vérification périodique ne sera pas nécessaire tant que la machine fonctionne correctement. Quand le niveau d'huile est insuffisant, de l'air peut s'introduire dans le circuit hydraulique et le piston montera avec des secousses.

Remplacement de l'huile hydraulique : Dévissez le bouchon de sortie d'huile situé dans la partie inférieure de la machine et videz le réservoir en laissant couler l'huile dans un récipient approprié (s.v.p. recycler l'huile usée !). Ensuite replacez le bouchon et sceller l'endroit de sortie d'huile hermétiquement. Finalement, en utilisant un embout, introduisez 10 litres (modèles H15 et H20), 15 litres (modèles H26 et H31) ou 25 litres (modèle H42et H52) d'huile hydraulique, à travers le trou de remplissage. Ne remplissez jamais le réservoir jusqu'à en haut donné qu'il faut un certain volume d'air pour son expansion. Utilisez des huiles pour groupes hydrauliques de moyenne pression (env.100 bar) d'une viscosité env. 5° Engler (équivalent à ISO3498 : cat HL VG46 ou DIN8659 : HL-46). Après le remplissage, faites monter et descendre deux ou trois fois le piston afin de purger le circuit hydraulique des poches d'air.

Filtre d'huile : Situé à l'intérieur du réservoir d'huile, il n'est pas accessible à l'utilisateur et ne peut être démonté que par un service technique. Pour démonter le filtre d'huile, il faut retirer les 2 vis qui retiennent la bride fermeture du filtre et tirer sur celle-ci vers l'extérieur. Normalement, le filtre ne doit pas être sale ni endommagé. Si vous désirez le changer, vous devez utiliser un filtre similaire d'écrou 3/8" BSP et d'une capacité de filtrage de 10 litres/minute (5 litres/minute pour modèles H15 et H20). Lors de son montage, il faudra sceller hermétiquement la bride de fermeture.

Température de l'huile : Vu la pression élevée que transmet la pompe hydraulique à l'huile, il est absolument normal que la température atteigne dans certains cas les 60°C et que le socle soit chaud après une période prolongée de fonctionnement de la machine. Remarquez que le poussoir n'a pas été conçu pour fonctionner sans interruption à haute pression. Il est prévu pour travailler avec des arrêts temporels, qui permettent dissiper la chaleur générée par le groupe hydraulique variant en fonction de la consistance de la masse.

Axe du cylindre : Afin d'éviter l'usure prématurée de l'axe du cylindre hydraulique, maintenez le piston dans la partie inférieure du cylindre après chaque utilisation de la machine, ainsi l'axe demeurera plongé dans l'huile hydraulique.

Fermeture du couvercle : Le couvercle du cylindre peut se fermer avec plus ou moins d'aisance selon le grade d'étanchéité que vous désirez obtenir. Si vous travaillez habituellement avec des masses sèches, vous pouvez desserrer le couvercle, rendant ainsi sa fermeture plus douce. Pour des masses liquides par contre, il est préférable de serrer la fermeture du couvercle pour le rendre plus hermétique et éviter les fuites. Pour plus d'aisance dans les modèles E, desserrez les écrous du couvercle supérieur jusqu'à obtenir l'étanchéité désirée. Pour les modèles P, desserrez les écrous situés sous la bride avec une clé du 55 et, serrez ou desserrez les 2 axes de fixation du couvercle, en resserrant postérieurement très fort les 2 contre-écrous de fixation. Pour éviter le possible blocage du couvercle causé par les restes de sel et d'épices cristallisées, rincez l'axe de rotation abondamment à l'eau chaude à la fin de chaque journée de travail.

Manque de puissance : Si vous remarquez un manque de puissance de la machine, prévenez le service technique du distributeur qui vous l'a vendu, il devra vérifier premièrement : Si les trous d'aération situés à la base du cylindre sont complètement libres ; si le piston et ses joints sont parfaitement propres ; si le voltage de la ligne électrique coïncide avec celui sélectionné dans le moteur et s'il ne travaille pas à deux phases ; s'il y a assez d'huile hydraulique ; s'il n'y a aucune fuite d'huile dans les raccords ou la tuyauterie ; si le filtre d'huile n'est pas bouché.

Tuyau d'alimentation électrique : Si vous détectez des défauts dans le tuyau d'alimentation, celui-ci devra être changé immédiatement par un autre de mêmes caractéristiques, fourni par votre distributeur.

Pièces de rechanges : Si vous avez besoin de pièces de maintenance, adressez-vous à votre fournisseur, en indiquant tous les détails qui se trouvent sur la plaque d'identification de la machine (modèle, n° de série, année de fabrication, puissance, voltage, etc.).

9. CAUSES ET SOLUTIONS DE PROBLÈMES

Problèmes	Causes possibles	Solutions
La machine ne fonctionne pas	La machine n'est pas branchée	Branchez la machine
	Le voltage du réseau est inférieur à celui de la machine	Corrigez le voltage de la machine
	Il n'y a pas de courant dans une ou plusieurs phases	Vérifiez les fusibles, la fiche et les interrupteurs
	L'interrupteur situé à droite de la machine (seulement mod. i), se trouve dans la position "0-stop"	Tournez l'interrupteur dans la position "1-start"
	L'interrupteur (seulement modèles i) est défectueux	Appelez un technicien
	Le micro-interrupteur interne "on/off" de la genouillère est défectueux ou n'est pas correctement réglé (seulement mod. A)	Appelez un technicien pour le remplacer ou le régler
On entend le bruit du moteur qui tourne, mais le piston ne monte ni descend en actionnant sur la genouillère	Le régulateur de vitesse est au minimum	Augmentez la vitesse en tournant le régulateur dans le sens d'une horloge
	Le moteur tourne dans le sens contraire	Permutez entre elles, deux des trois phases de la fiche
Le piston monte et descend mais le moteur semble manquer de puissance	Les trous d'aération situés à la base du cylindre sont obstrués	Libérez les trous des possibles résidus
	Le piston ainsi que ses joints ne sont pas parfaitement propres	Nettoyez les différentes pièces
	Le voltage du réseau n'est pas compatible avec celui sélectionné dans le moteur	Appelez un technicien pour changer le voltage de la machine
	Alors que la machine contient un moteur triphasé, elle ne fonctionne qu'avec deux phases	Modifiez le réseau électrique
	La machine manque d'huile hydraulique	Remplissez le réservoir d'huile jusqu'au niveau marqué "MAX."
	Il y a une fuite d'huile provenant des raccords ou de la tuyauterie	Prévenez votre fournisseur
	Le filtre à huile est bouché	Appelez votre distributeur pour le remplacer

THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK
PAGE VOLONTAIREMENT BLANCHE
DIESE SEITE IST MIT ABSICHT FREIGEHALTEN
DEZE BLADZIJDE IS MET OPZET WIT GELATEN
PÁGINA VOLUNTARIAMENTE EN BLANCO

INHALTSVERZEICHNIS BEDIENUNGSANLEITUNG KOLBENFÜLLER.

ABBILDUNGEN:

ZERLEGUNG

ERSATZTEILLISTE

WICHTIGSTE EINZELTEILE

ZEICHNUNGEN

ELEKTROSCHALTPLÄNE DER „A“-MODELLEN (AUTOMATISCH, MIT SCHÜTZ)

1 SICHERHEITSHINWEISE

2 LISTE MÖGLICHER GEFAHREN

2.1 MECHANISCHE RISIKEN

2.2 ELEKTRISCHE GEFAHREN

2.3 AKUSTISCHE GEFAHREN

2.4 GESUNDHEITSRISIKEN

3 TECHNISCHE MERKMALE

3.1 EINLEITENDE INFORMATIONEN

3.2 BEZEICHNUNG

3.3 MODELLE

3.4 TECHNISCHE DATEN

4 LIEFERUNG

5 AUFSTELLUNG

5.1 AUSPACKEN UND POSITIONIERUNG

5.2 ANSCHLIESSEN DER MASCHINE

5.3 EINFÜLLEN DES HYDRAULIK-ÖLS

5.4 SPANNUNGSWECHSEL

5.4.1 SPANNUNGSWECHSEL BEI „A“-MODELLEN (AUTOMATISCH, MIT SCHÜTZ)

5.4.2 SPANNUNGSWECHSEL BEI „I“-MODELLEN (SCHALTER)

6 FUNKTIONSWEISE

6.1 VORGEHENSWEISE

6.2 NÜTZLICHE TIPPS

7. REINIGUNG

7.1 REINIGUNGSHINWEISE

7.2 VORSICHTSMROGRAMM

8 WARTUNG

8.1 WARTUNGS- UND INSPEKTIONSTABELLE

8.2 WARTUNGS- UND INSPEKTIONSHINWEISE

9 FEHLERDIAGNOSE UND -BEHEBUNG

1. SICHERHEITSHINWEISE

*Diese Maschine enthält mechanische Teile und arbeitet mit Stromspannungen, die möglicherweise gefährlich sein können. Schwere Personenschäden, bis hin zu tödlichen Verletzungen könnten die Folge sein, wenn die Hinweise, die diese Bedienungsanleitung enthält, nicht befolgt werden. Bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte sorgfältig die Bedienungsanleitung. Dieses Handbuch sollte für zukünftige Anlässe aufgehoben und jedem Benutzer der Maschine ausgehändigt werden. **Die folgenden Bestimmungen schränken die Haftung des Herstellers ein bzw. schließen diese aus:***

- HANTIEREN SIE NICHT AN DER ELEKTROINSTALLATION DER MASCHINE HERUM. ÜBERLASSEN SIE DIESE AUFGABE UNBEDINGT EINEM QUALIFIZIERTEN ELEKTROFACHMANN.
- BENUTZEN SIE DIE MASCHINE NICHT, WENN SIE NICHT ZUVOR DURCH EINE MIT IHRER HANDHABUNG VERTRAUTE PERSON ANWEISUNGEN ÜBER IHREN GEBRAUCH, IHRE WARTUNG UND ÜBER IHRE SICHERHEITSEINRICHTUNGEN ERHALTEN HABEN.
- LESEN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG, BEVOR SIE DIE MASCHINE BENUTZEN.
- BENUTZEN SIE DIE MASCHINE NICHT OHNE DIE ZUM SCHUTZ VON PERSONEN GESETZLICH VORGESCHRIEBENE SICHERHEITSKLEIDUNG.
- UNTERLASSEN SIE ES, FEST ANGEBRACHTE SCHUTZVORRICHTUNGEN, DIE ELEKTRISCHEN SICHERHEITSSCHALTER, ODER SONSTIGE SICHERHEITSEINRICHTUNGEN ZU MANIPULIEREN.

- HALTEN SIE IHRE HÄNDE IMMER IN SICHEM ABSTAND VON SICH BEWEGENDEN TEILEN DER MASCHINE.
- LASSEN SIE DIE MASCHINE WÄHREND IHRES EINSATZES NIEMALS UNBEAUFICHTIGT.
- ZIEHEN SIE IMMER DEN NETZSTECKER, BEVOR SIE DIE MASCHINE REINIGEN, WARTEN ODER REPARIEREN.
- ÖFFNEN SIE NICHT DAS INNERE DER MASCHINE, IN DEM SICH KEINE, VOM BENUTZER ZU WARTENDEN TEILE BEFINDEN.
- SOLLTE DIE MASCHINE EINE STÖRUNG AUFWEISEN SCHALTEN SIE SIE BITTE UNVERZÜGLICH AUS UND BENACHRICHTIGEN SIE IHREN BETRIEBSSICHERHEITSVERANTWORTLICHEN.
- Die Installation muss der Bedienungsanleitung und den örtlichen Sicherheits- und Hygienebestimmungen entsprechen. Die Verantwortung für die Verletzung von Vorschriften liegt ausschließlich der Eigentümer bzw. Benutzer der Maschine (Käufer) sowie dem Installateur.
- Vergewissern Sie sich vor Inbetriebnahme davon, dass alle Leitungen korrekt angeschlossen und geerdet sind und/oder an einem Sicherheitsausschalter oder einen Thermoschalter angeschlossen sind. Nichtbeachtung könnte zu einem Stromschlag führen.
- Stellen Sie sicher, dass Unfallverhütungs- und Sicherheitszeichen sowie Aufkleber fest auf der Maschine angebracht sind, dass sie leserlich sind und dass sie beim Reinigen nicht verwischt oder zerkratzt, bzw. anderweitig zerstört werden. Sollten Sie unleserlich werden oder sich ablösen, bitten Sie ihren Einzelhändler um neue und bringen Sie diese wieder an.
- Achten Sie darauf, dass der Arbeitsbereich stets gut beleuchtet und frei von Hindernissen ist.
- Tragen Sie niemals weite Kleidung oder Schmuck, die von beweglichen Teilen der Maschine erfasst werden könnten.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn die Maschine nicht benutzt wird.
- Halten Sie Kinder und Zuschauer stets in sicherem Abstand.
- Ziehen Sie zum Unterbrechen des Stromanschlusses nie am Kabel, sondern am Stecker.
- Zur Vermeidung von Kabelschäden bitte das Stromkabel von Bereichen fernhalten wo es z.B. überfahren oder anderweitig beschädigt werden könnte.
- Nehmen Sie keinesfalls Änderungen an der Originalbauweise der Maschine vor.
- Bezüglich eventueller Reparaturen bitte den Einzelhändler zu Rate ziehen, der die Maschine verkauft hat.
- Bitte ausschließlich Originalzubehör TALSA benutzen, das fachgerecht von einem qualifizierten Techniker eingebaut werden muss.
- Diese Maschine wurde ausschließlich für bestimmte Anwendungen innerhalb der Fleischverarbeitung hergestellt. Jeder andere Einsatz der Maschine entspricht nicht ihrer ursprünglichen Bestimmung. Daher trägt der Hersteller keine Verantwortung für mögliche Schäden, die durch eine unsachgemäße Benutzung hervorgerufen werden können.

Sollten Sie zusätzliche Exemplare dieser Bedienungsanleitung benötigen, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler.

Für weitere Informationen steht Ihnen der Fachhändler, bei dem Sie die Maschine gekauft haben, gerne zur Verfügung.

2. LISTE MÖGLICHER GEFAHREN

Lesen und beachten Sie bitte sorgfältig die nachstehenden beschriebenen Gefahren, die sich aus der Benutzung der Maschine ergeben könnten!

2.1 MECHANISCHE RISIKEN

- Quetschen von Hand, Fingern, etc. zwischen Zylinder und Deckel während des Deckelschließens.
- Quetschen von Hand, Fingern, etc. beim Anheben des Kolbens, zwischen diesem und dem Deckel, sofern dieser nicht vollständig geöffnet ist.
- Quetschen von Hand, Fingern, etc. beim Absenken des Kolbens, zwischen diesem und dem Unterbau während der Entnahme des Behälters bei den E-Modellen.
- Von der Maschine getroffen zu werden, falls der Füller zu sehr angekippt bzw. angehoben wird und umfällt (da die Füllmaschinen fahrbar sind, ist diese Gefahr besonders ernst zu nehmen).
- Quetschen der Füße, wenn der Kolben beim Auseinandernehmen oder Reinigen auf den Boden fallen sollte.

2.2 ELEKTRISCHE GEFAHREN

- Stromschlag durch direkte oder indirekte Berührung mit Strom.
- Stromschlag durch defekte Elektroteile.

2.3 AKUSTISCHE GEFAHREN

Hörschäden aufgrund einer Änderung der ursprünglichen Maschinenkonstruktion und eine sich daraus ergebende Lärmemission von mehr als 85 dB(A).

2.4 GESUNDHEITSRISIKEN

Verschlechterung der ursprünglichen Fleischmischung aufgrund Nichtbeachtung von Hygiene- und Reinigungsbestimmungen.

3. TECHNISCHE MERKMALE

3.1 EINLEITENDE INFORMATIONEN

Die hydraulischen Füllmaschinen der H-Serie verbinden Technologie, ausgezeichnete Materialien und ausgefeilte Technik für eine schnelle und einfache Arbeitsweise und eine einfache Wartung.

- Unabhängiger Öltank. Ausstattung mit zwei Antivibrations-Füßen, zwei fest angebrachten Rädern und einem Handgriff für den Transport.
- TALSA-Füllmaschinen besitzen einen perfekt geschliffenen Behälter (P-Modelle mit fest angebrachtem Behälter) und sind leicht auseinander zunehmen und zu reinigen (E-Modelle mit abnehmbarem Behälter).
- Start und Stopp erfolgen durch Schalter (i-Modelle) oder automatisch (A-Modelle). Letztere (A-Modelle) verbrauchen nur dann Strom, wenn das Kniepedal betätigt wird. Dies schont die Elektrizität und bewahrt verschiedene Bauteile der Maschine vor vorzeitigem Verschleiß. Ebenso wird so eine ruhigere Arbeitsweise gewährleistet, da Motor/Pumpe nicht ständig im Einsatz sind.
- Sofortiger Stopp der Entladung der Masse durch Loslassen des Kniepedals (Dekompression des Kolbens), unabhängig von der Füllrohrgröße und von der Produktdichte.
- Das speziell verstärkte Drucksystem ermöglicht leichtes Arbeiten selbst bei festen und sehr kalten Massen; Maschine ausgerüstet mit Manometer (P-Modelle).
- Die Kontrolle der Betriebsgeschwindigkeit erfolgt schnell und präzise anhand des Reglers in Reichweite des Bedieners.
- Die Bedienung durch das ergonomisch angebrachte Kniepedal ermöglicht bequemes Arbeiten mit freien Händen. Kontrollierter Kolbenrückzug durch Heranziehen des Kniepedals.
- Automatischer, verstellbarer Deckelschnellverschluß (P-Modelle).
- Der leicht herausnehmbare Kolben besitzt zwei Dichtungen, die ein Austreten der Mischung zwischen Kolben und Behälter verhindern (außer bei H42 und H52). Die Maschinen wurden so entworfen, dass ein leichter Zugriff auf alle Einzelteile möglich ist und so eine einfache Reinigung und leichte Wartung gewährleistet sind.
- Es können alle Arten von Natur- und Kunstdärmen verwendet werden.
- Fertigung gemäß CE - Vorschriften.

SERIENMÄSSIGES ZUBEHÖR: Drei Füllrohre $\varnothing 12, 20, 30$ mm. Schlüssel und Schraube für den Kolbenauszug. Ersatzdichtung für den Deckel. Füllrohrmutter. Erforderliches Hydraulik-Öl. Bedienungsanleitung.

WAHLWEISE: H26 Deckel, Kolben und Verschlussmutter aus rostfreiem Edelstahl (H26S-Modelle). Monophasische Maschinen. Dosifizier-/Portioniergerät PH500. Dosifizierventil. Füllrohre mit speziellem Durchmesser und besonderer Länge (siehe Tabelle).

3.2 BEZEICHNUNG

- Kolbenfüllmaschine H15/20/26/31/42/52 mit fest angebrachtem Behälter P. • Kolbenfüllmaschine H15/26 mit abnehmbarem B. E.

3.3 MODELLE

H15Pi	H15PA	H15Ei	H15EA
H20Pi	H20PA		
H26Pi	H26PA	H26Ei	H26EA
H31PiS	H31PAS		
H42PiS	H42PAS		
H52PiS	H52PAS		

- P = fest angebrachter Behälter. • E = abnehmbarer Behälter. • A = Motor-Start und -Stopp automatisch über Schütz. • i = Motor-Start und -Stopp über Schalter. • S = Deckel, Kolben und Verschlussmutter aus rostfreiem Edelstahl.

3.4 TECHNISCHE DATEN

	H15	H20	H26	H31	H42	H52
Behälterkapazität / Liter	14,9	19,9	25,6	30,8	41,5	51,6
Behälterkapazität / kg Fleisch (ungefähr)	±12	±16	±22	±28	±36	±44
Füllmenge Öltank / Liter	10	10	15	15	25	25
Maschinenmaße (Breite x Tiefe x Höhe), cm	42x67x100	42x67x120	46x72x112	47x73x112	55x78x120	59x80x120
Kartonmaße, cm	55x60x116	55x60x139	55x60x139	55x60x139	--	--
Volumen der Kartonverpackung, m ³	0,38	0,46	0,46	0,46	--	--
Holzverschlagmaße, cm	--	--	--	--	67x72x147	67x72x147
Volumen des Holzverschlags, m ³	--	--	--	--	0,70	0,70
Netto-/Bruttogewicht der 3-phasigen mit Öl, kg	±100/115	±117/135	±135/155	±180/200	±260/290	±330/360
Geräuschpegel der 3-phasigen dB(A) LEQ / 1 m	±58	±58	±61	±61	±64	±64
Geräuschpegel der 1-phasigen dB(A) LEQ / 1 m	±61	±61	±64	±64	±67	±67
Max./Min. Relative Luftfeuchtigkeit der Arbeitsumgebung, %	20 bis 90%					
Empfohlene Viskosität des Hydraulik-Öls	5° Engler 50°C (entspricht: ISO3498: cat HL VG46, DIN8659: HL-46)					

Max./Min. Temperatur der Arbeitsumgebungs, °C	+5 bis +40°C
Edelstahl-Beschaffenheit	AISI304 (entspricht: DIN 1.4301, AFNOR Z6CN 18.09)
Aluminium-Beschaffenheit	AFNOR AG6T-Y (entspricht: ASTM G8A - UNE L2331)

Daten der 3-phasigen Motoren, verfügbar in 50 Hz/60Hz				
Motorleistung PS	0,75	1,25	2	2,5
Motorleistung kW	0,55	0,94	1,5	1,87
Motorverbrauch in Amp. 380/400 Volt	1,9	2,5	3,7	4,5
Motorverbrauch in Amp. 220/230 Volt	3,3	4,3	6,4	7,8

Daten der 1-phasigen Motoren, verfügbar in 50 Hz/60Hz				
Motorleistung PS	1,25	1,75	2,25	2,5
Motorleistung kW	0,94	1,31	1,68	1,87
Motorverbrauch in Amp. 220/230 Volt	6,9	9	10,5	12,5
Leistungsfaktor μF	25 μF / 450 V	40 μF / 450 V	55 μF / 450 V	55 μF / 450 V

4. LIEFERUNG

Die Maschine wird auf einer Palette geliefert und ist durch eine Kartonverpackung (bzw. Holzverschlag bei den Modellen H42 und H52; wahlweise auch für alle andere Modelle) geschützt. Daneben enthält die Verpackung eine Bedienungsanleitung, ein Päckchen mit 3 Füllrohre von 12 mm, 20 mm und 30 mm Durchmesser, Schlüssel und Schraube für den Kolbenauszug, sowie eine Ersatzdichtung für den Deckel. Wir verwenden nur recyclingfähiges Verpackungsmaterial (bitte recyceln Sie es). Der Spediteur ist für alle Transportschäden verantwortlich. Achten Sie daher bei der Warenannahme darauf, dass die Lieferung in einwandfreiem Zustand erfolgt.

5. AUFSTELLUNG

(Geschätzte Aufstellzeit: 45 min. Die Aufstellung sollte durch einen autorisierten Installateur gemäß den nationalen Bestimmungen bezüglich Elektroinstallationen erfolgen).

Die Elektroinstallation des Aufstellungsorts sollte über eine Schutzvorrichtung gegen Überströmen (Motorschutz) verfügen, die den technischen Spezifikationen (s. Punkt 3.4.) der jeweiligen Maschine angepasst sein muss.

5.1 AUSPACKEN UND POSITIONIERUNG

Lassen Sie die Maschine und die Verpackung bitte immer in vertikaler Position stehen. Nehmen Sie die Maschine aus ihrer Verpackung. Installieren Sie das Kniepedal (und bei E - Modellen auch die Deckelschrauben), das sich im Inneren des Zylinders an der dafür geeigneten Stelle befindet.

Verwenden Sie zum Transport der Maschine niemals das Kniepedal. Sie erhalten die Maschine mit zwei befestigten Rädern an der Vorderseite und zwei Antivibrations-Füßen aus Plastik an der Rückseite; heben Sie die Maschine an der Rückseite mittels des Transportgriffes an, um sie dann an den gewünschten Aufstellungsort fahren zu können (für den Transport der Modelle H42 und H52 sind zwei Personen nötig). Heben Sie die Maschine nur in Ausnahmefällen auf, sie könnte auf Sie stürzen. Stellen Sie sie auf einer horizontalen Fläche auf. Sollte die Maschine wackeln, stellen Sie bitte die Antivibrations-Füße ein, bis sie perfekt stabil und waagrecht steht. Die Maschine muss so aufgestellt werden, dass sie den Zugriff auf den Stecker ermöglicht.

WICHTIG: Entfernen Sie den in der Öleinlass-Schraube (mit ÖL beschriftet) befindlichen Verschluss, der nur zum Transport dient, und ersetzen Sie ihn durch den beigegefügt Öleinfüllverschluss mit Druckausgleich und Ölmesstab. Überprüfen Sie ebenfalls, dass die Luftlöcher im unteren Bereich des Zylinders offen und unverstopft sind, da andernfalls der Kolben nicht ordnungsgemäß arbeiten kann.

5.2 ANSCHLIESSEN DER MASCHINE

Prüfen Sie, ob die elektrischen Eigenschaften der Maschine (Anschluss, Spannung, Frequenz, etc.) mit Ihrem Stromnetz übereinstimmen (die Toleranz beträgt $\pm 10\%$ für die Spannung und $\pm 2\%$ für die Frequenz). Wenn die Daten mit Ihrem Stromnetz übereinstimmen, verfahren Sie bitte gemäß der nachstehend beschriebenen Anleitungen **FUNKTIONSWEISE**.

Sollten die elektrischen Daten der Maschine nicht Ihrem Stromanschluß entsprechen und ist die Maschine dreiphasig mit einem 2-Spannungsmotor, stellen Sie bitte die Spannung wie im nachstehenden Abschnitt **SPANNUNGSWECHSEL** beschrieben um. Ist die Maschine ordnungsgemäß angeschlossen, und wurde der richtige Ölstand des sich im geschlossenen Öltank der Maschine befindlichen Hydraulik-Öls mittels des in dem Fülldeckel befindlichen Ölmeßstabs geprüft, überprüfen Sie bitte die Drehrichtung des dreiphasigen Motors. Ist die Maschine richtig angeschlossen, wird sich der Kolben bei entsprechendem Druck auf das Kniepedal entweder heben oder senken. Sind die Phasen falsch angeschlossen, wird die Pumpe nicht umgekehrt arbeiten, der Motor ist laut und der Kolben bleibt unbeweglich. Stellen Sie die Maschine sofort ab und wechseln Sie in dem Stecker zwei der drei Phasen untereinander aus. Die Verwendung eines für den Anschluss der Maschine genormten Stromsteckers ist vorgeschrieben.

WICHTIG: Die Farben der Kabel sind normalerweise folgende: • Phase(n): Schwarz, braun, grau. • Erdung: Zweifarbig gelb/grün.

Lassen Sie bitte vor dem Anschließen der Maschine durch einen qualifizierten Elektrofachmann prüfen, ob die vorstehenden Angaben mit Ihrer Stromquelle übereinstimmen.

5.3 EINFÜLLEN DES HYDRAULIK-ÖLS

Die H-Füllmaschine wird mit dem passenden Hydraulik-Öl geliefert, das sich bereits im eingebauten Ölbehälter befindet. So ist es normalerweise nicht nötig, diesen aufzufüllen.

Sollte die Maschine ausnahmsweise ohne Hydraulik-Öl im Öltank geliefert werden, gehen Sie bitte wie folgt vor, um das Öl in den Behälter einzufüllen:

Schrauben Sie die Öltankschraube ab, die mit "ÖL" gekennzeichnet ist und sich am oberen Teil des Maschinenunterbaus befindet.

Prüfen Sie anhand des im Fülldeckel befestigten Ölmesstabs, ob der Ölstand im Öltank korrekt ist (mit max. / min. - Markierungen).

Füllen Sie mit einem Trichter das Hydraulik-Öl über die entsprechende Öffnung ein. Füllen Sie den Öltank niemals randvoll, da es wegen der Ausdehnung wichtig ist, immer einen gewissen Anteil von Luft im Öltank zu belassen. Benutzen Sie Öle, die für Anlagen mit mittelhohem Hydraulikdruck (ungefähr 100 bar) geeignet sind und einer Viskosität von ungefähr 5° Engler (entspr. ISO3498: cat HL VG46 bzw. DIN 8659: HL-46). Nachdem Sie den Öltank gefüllt haben, lassen Sie bitte den Kolben mehrmals auf- und abwärts laufen, um so die Lufteinschlüsse aus dem Kreislauf zu verdrängen.

Füllen Sie den Ölbehälter immer bis zur Maximummarkierung, ohne diese jedoch zu überschreiten, da bei einer Maximalfüllung die vom Hydrauliksystem abgegebene, heiße Luft am besten gekühlt wird. Das trägt dazu bei, die Lebensdauer des Öls zu erhöhen.

Da normalerweise keine Öldämpfe abgegeben werden, sollte der vorgeschriebene Hydraulikölstand einige Jahre (Inspektion zwischen 2.500 und 5.000 Betriebsstunden) konstant bleiben. Daher ist es unnötig, das Öl ständig zu kontrollieren, solange die Maschine einwandfrei funktioniert. Bezüglich weiterer Informationen vergleichen Sie bitte das nachstehende Kapitel 8. *WARTUNG*.

5.4 SPANNUNGSWECHSEL

WICHTIG: Nur für dreiphasige Maschinen, die mit einem Motor für zwei Spannungen 380/220 Volt (400/230 Volt innerhalb der EU) etc., ausgerüstet sind. Dieser Eingriff sollte nur durch einen qualifizierten Elektrofachmann vorgenommen werden.

Schließen Sie die Maschine nicht an bzw. nehmen Sie sie bitte gegebenenfalls während des gesamten Vorgangs vom Stromnetz.

Schrauben Sie die fünf Schrauben vom Deckel, der sich am unteren Teil der Maschine befindet, ab. Entfernen Sie den Deckel.

5.4.1 SPANNUNGSWECHSEL BEI A-MODELLEN (AUTOMATISCH, MIT SCHÜTZ)

MOTOR: Öffnen Sie den Klemmkasten am Motor, indem Sie die vier Schrauben lösen. Öffnen Sie die sechs kleinen Muttern der Anschlussklemmen und bringen Sie die Pole in die richtige Stellung.

SCHÜTZSTEUERUNG: Die Schalterkabel müssen angepasst werden bzw. in manchen Fällen muss sogar der gesamte Schalter durch einen qualifizierten Elektrofachmann gemäß dem beigefügten Elektroschemen ausgetauscht werden.

5.4.2 SPANNUNGSWECHSEL BEI I-MODELLEN (SCHALTER)

MOTOR: Öffnen Sie den Klemmkasten am Motor, indem Sie die vier Schrauben lösen. Öffnen Sie die sechs kleinen Muttern der Anschlussklemmen und bringen Sie die Pole in die richtige Stellung.

6. FUNKTIONSWEISE

WICHTIG: Lesen Sie bitte vor Inbetriebnahme sorgfältig diese Bedienungsanleitung. Testen Sie die Maschine bitte zunächst in leerem Zustand, ohne Lebensmittel.

6.1 VORGEHENSWEISE

- Lösen Sie die oberen Deckelschrauben (nur bei E-Modellen) und öffnen Sie den Deckel, indem Sie ihn leicht nach oben ziehen, um Reibung zu reduzieren.
- Waschen Sie den Mischungsbehälter, die Unterseite des Deckels und das zu verwendende Füllrohr mit heißem Wasser.
- Vermindern Sie den Maschinendruck auf ein Minimum, indem Sie den roten Drehknopf, an dem die Füllgeschwindigkeit eingestellt wird, entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Drehen Sie den Schalter auf der rechten Seite der Maschine auf Stellung „I“ (nur bei i-Modellen).
- Nehmen Sie die Maschine durch Betätigung des Kniepedals in Betrieb.
- Fahren Sie den Kolben soweit herunter, dass genügend Platz für die gewünschte Füllgutmenge entsteht.
- Füllen Sie die Mischung in den Fleischbehälter und verdichten Sie sie jeweils durch manuelles Drücken, um die Bildung von Lufteinschlüssen zu vermeiden, die während des Füllvorgangs zum Platzen der Därme führen könnten.
- Legen Sie die grüne Deckeldichtung ein.
- Fahren Sie mittels des Kniepedals den Kolben soweit nach oben, bis das Füllgut das obere Ende des Behälters erreicht.
- Schmieren Sie die Oberseite der Deckeldichtung und Unterseite des Deckels mit Speisefett oder einem anderen USDA-geprüften Backfett ein.
- Schließen Sie sorgfältig den Deckel indem Sie ihn leicht nach oben ziehen, um Reibung zu vermeiden. Achten Sie bitte darauf, dass dabei die Deckeldichtung nicht eingeklemmt wird. Nehmen Sie zum Schließen des Deckels nur den dort angebrachten Griff; benutzen Sie dazu niemals das Füllrohr. Seien Sie besonders vorsichtig, dass beim Schließen des Deckels Ihre Hände nicht eingeklemmt oder gequetscht werden.

- Nachdem Sie die oberen Deckelschrauben festgedreht haben (nur bei E-Modellen), wählen Sie das optimale Füllrohr (größtmöglicher Durchmesser, geringstmögliche Länge) und bringen Sie es am Deckel an, indem Sie an der Dreikant-Füllrohrverschlussmutter drehen. Bereiten Sie die von Ihnen benötigten Därme vor.
- Drücken Sie das Kniepedal bis zum Anschlag, damit den Kolben nach oben geht. Drücken Sie das Kniepedal immer ganz durch, benutzen Sie es nicht zur Geschwindigkeitsregulierung.
- Steigern Sie vorsichtig den Druck, indem Sie das Druckreguliertventil langsam im Uhrzeigersinn nach rechts drehen. Erhöhen Sie den Druck nicht zu plötzlich, da sonst das Füllgut zu schnell aus dem Füllrohr gedrückt werden könnte.
- Beobachten Sie, wie der Kolben zu steigen beginnt und die Luft dem Füllrohr entweicht.
- Sobald das Füllgut aus dem Füllrohr austritt, nehmen Sie bitte den Druck zurück und ziehen Sie den Darm auf das Füllrohr auf. Stellen Sie an dem roten Ventilknopf die geeignete Füllgeschwindigkeit ein.
- Nach Beendigung des Arbeitsvorgangs ziehen Sie bitte das Kniepedal nach hinten in die Kolbenrückzugstellung, bis der Kolben in dem Behälter ganz nach unten gelaufen ist.
- Bringen Sie bitte das Kniepedal in seine Mittelstellung zurück, um das Hydrauliksystem abzuschalten.
- Drehen Sie den schwarzen Schalter auf der rechten Seite in die Stellung „O“ (nur bei i-Modellen).
- Reinigen Sie die Maschine nach Benutzen, senken Sie den Kolben seine tiefste Stellung im Behälter, ziehen Sie den Stromstecker und vergewissern Sie sich, dass die Bremsen der Maschine angezogen sind und ein ungewollte Bewegungen verhindern.

6.2 NÜTZLICHE TIPPS

- Benutzen Sie die Maschine nicht, bevor Sie Anweisungen durch einen erfahrenen Bediener erhalten haben.
- Lesen Sie die Betriebsanleitung, bevor Sie die Maschine benutzen.
- Probieren Sie die Maschine in leerem Zustand, bevor Sie sie mit Nahrungsmitteln benutzen.

Beachten Sie alle, für die Behandlung von Nahrungsmitteln gültigen Hygienemaßnahmen, indem Sie auch eine angemessene Schutzausrüstung benutzen (Waschen, Handschuhe, Mütze, Schürze, etc.).

Zur Produktion von Wurst mit einem besseren Erscheinungsbild und weniger Schmierfilm, ebenso wie für gleichmäßigeres Füllen und weniger Maschinenverschleiß empfehlen wir die Benutzung von:

- Füllrohre mit möglichst großem Durchmesser und kurzer Gesamtlänge.
- Möglichst feines und nicht zu kaltes Füllgut.

Dementsprechend empfehlen wir, sehr lange Füllrohre oder Füllrohre mit kleinen Durchmessern zu vermeiden, wenn grobe oder sehr kalte Mischungen gefüllt werden sollen.

Sollten Sie spezielle Füllrohrmaße benötigen, bestellen Sie diese bitte bei Ihrem Fachhändler; es ist eine große Auswahl an Füllrohrmaßen erhältlich:

Modell:	B	C	D	E	F	G	H	I
Außendurchmesser, mm Ø	12	15	18	20	25	30	38	43
Innendurchmesser, mm Ø	10	12	15	17	22	27	35	40
Rohrlänge, mm	160	195	195	195	195	195	220	235
Gesamtlänge, mm	210	245	245	233	220	220	245	260

Benutzen Sie niemals das Füllrohr zum Schließen des Deckels, da es sonst an der Aufnahme brechen könnte. Schließen Sie den Deckel nur mit dem Deckelgriff.

Öffnen oder schließen Sie den Deckel nicht ohne die grüne Dichtung, da sonst Deckel und Verschlussbereich verkratzt werden könnten.

Der Füllmaschinendeckel kann nicht geöffnet werden, ohne zuerst den Kolben ein wenig herunter zu fahren, indem man das Kniepedal nach unten bewegt. So wird erreicht, dass das Füllgut die Öffnung nicht mehr blockiert.

Stellen Sie die Maschine so nah wie möglich an Ihren Fülltisch. Die Anordnung von Füllrohr und Kniehebel ist so gestaltet, dass das Füllrohr komplett über den Arbeitstisch ragt, so dass gewährleistet ist, dass keine flüssige Masse auf den Boden oder den Bediener gespritzt werden kann.

Um bei i-Modellen eine mögliche Überhitzung zu vermeiden, ist die Maschine sofort nach Benutzung auszuschalten. Schalten Sie den Motor nur dann ein, wenn Sie tatsächlich füllen.

Arbeiten Sie mit vernünftigem Tempo und vermeiden Sie ständiges Stoppen und Wiederanlaufen des Hydrauliksystems. Die Maschine ist nicht ausgelegt, um ständigem, ununterbrochenem Gebrauch bei hohem Druck standzuhalten, sondern vielmehr, um mit Unterbrechungen von Pausen zu arbeiten, die je nach Festigkeit des Füllguts, den Abbau der erzeugten Hitze ermöglichen. Durch den übertragenen Pumpendruck kann bei längerem Gebrauch das Hydrauliköl Temperaturen von bis zu 60° erreichen, und das Blech des Maschinenunterteils kann sich erhitzen.

7. REINIGUNG

WICHTIG: Um mechanische Gefahren während der Reinigungsarbeiten und während der Demontage des Kolbens zu vermeiden, öffnen Sie bitte den Füllmaschinenendeckel immer vollkommen, bevor sich der Kolben hebt.

7.1 REINIGUNGSHINWEISE

Zur Reinigung der Maschinenaußenflächen bitte heißes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel benutzen.

Benutzen Sie keine schleifenden Scheuermittel, insbesondere nicht solche, die Aufkleber oder Schilder mit Warnhinweisen unleserlich machen könnten.

Verhindern Sie stets, dass Elektroelemente (Schalter, Stromkabel, etc.) nass oder feucht werden. Benutzen Sie zur Reinigung der Maschinenteile nie einen Hochdruckstrahl, vor allem nicht bei den Lüftungsöffnungen, die sich in der Nähe des Öltankdeckels befinden.

Nach Beendigung der Arbeit sollten täglich die Deckelunterseite (Abflussloch der Mischung), die Einfüllrohre sowie die dreieckige Verschlussmutter sorgfältig gereinigt werden. Falls notwendig, benutzen Sie zum Reinigen der Innenfläche der Füllrohre eine runde Bürste. Öffnen oder schließen Sie den Deckel nicht ohne die eingesetzte grüne Deckeldichtung, da dies sonst zum Zerkratzen des Deckels oder des Verschlusses führen könnte.

Spülen Sie den Deckelbolzen und die Laufhülse ausschließlich mit heißem Wasser, um alle Rückstände zu beseitigen, die kristallisieren (Salze, Gewürze, usw.) und so die einwandfreie Funktion des Deckels einschränken könnten.

Der obere Teil der schwarzen Kolbendichtung sollte ebenfalls täglich gereinigt werden und zwar in folgenden Schritten:

- Lösen Sie die Deckelschrauben, öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie die grüne Deckeldichtung heraus (nur bei E-Modellen).
- Drücken Sie das Kniepedal, bis der Kolben das obere Ende des Zylinders erreicht.
- Sobald sich der Kolben an seinem höchsten Punkt befindet, betätigen Sie das Kniepedal und lösen Sie die Befestigungsschraube, indem Sie die zwei Zapfen des mitgelieferten Spezialschraubenschlüssels in die zwei Löcher der Kolbenschraube in der Mitte des Kolbens einführen.
- Drehen Sie den Gewindeschlüssel komplett in die Kolbenöffnung, bis der Kolben über den Behälterrand herausragt.
- Ziehen Sie den Schlüssel nach oben, um den Kolben aus dem Behälter zu ziehen.
- Ziehen Sie den Stromstecker.
- Reinigen Sie die Innenseite des Behälters. Gehen Sie sicher, dass der Behälterboden vollkommen TROCKEN ist, um Wassereinschlüsse zu vermeiden, die eventuell zu einem Rostansatz auf dem oberen Teil des Hydraulikbehälters führen könnten.

WICHTIG: Kolben- und Zylinderreinigung können auch durch Auseinandernehmen des abnehmbaren Zylinders erfolgen (nur E-Modelle), jedoch raten wir, nur den Kolben herauszunehmen, um mechanische Risiken und Beschädigungen der Kolbendichtung zu vermeiden.

7.2 VORSICHTSMASSNAHMEN BEI DER REINIGUNG

Seien Sie beim Bewegen des Kolbens wegen seines Gewichts bitte vorsichtig.

Reinigen Sie den Kolben und die schwarze Kolbendichtungen (1 oder 2, je nach Modell). Benutzen Sie niemals scharfe oder spitze Werkzeuge (Messer, Schraubenzieher), um die Dichtungen herauszunehmen, da sie so beschädigt werden könnten. Um Geräusche durch die Kolbenbewegung zu verhindern, schmieren Sie bitte die Kolbendichtungen mit Speisefett oder einem anderen USDA-geprüften Backfett ein, bevor Sie die Kolbendichtungen wieder in den Zylinder zurücklaufen lassen.

Füllen Sie den Zylinder niemals mit Wasser, weil es möglicherweise in das Maschinenunterteil gelangen und dort Störungen an den elektrischen und mechanischen Teilen hervorrufen könnte. Die sich am unteren Ende des Zylinders befindlichen Löcher sind nicht als Wasserauslauf, sondern ausschließlich für den Luftaustritt konstruiert.

Um den Kolben wieder einzubauen, bitten wir Sie sich zu vergewissern, dass der Zylinderboden vollkommen trocken ist. Setzen Sie dann den Kolben in den Zylinder ein und drehen Sie die Kolbenschraube fest, nachdem Sie kontrolliert haben, dass die kleine Dichtung gut sitzt. Fahren Sie den Kolben auf und ab und schrauben Sie die Kolbenschraube nochmals zu, andernfalls könnte sie am Deckel anschlagen. Schmieren Sie die Kolbenschraube, bevor Sie sie wieder eindrehen; so wird es leichter sein, sie in Zukunft wieder herauszudrehen.

Wenn die Maschine nicht in Gebrauch ist, lassen Sie bitte den Kolben auf seiner untersten Stellung am Zylinderboden stehen. Dies verlängert die Lebensdauer der Kolbenstange und der sich dort befindlichen Dichtungen.

Für eine einwandfreie Hygienekontrolle befolgen Sie bitte das folgende **REINIGUNGSPROGRAMM**.

7.3 REINIGUNGSPROGRAMM

ACHTUNG: Diese Maschine ist nicht für die Reinigung mit Druckwasser geeignet. Bevor Sie Reinigungsmittel, Desinfektionsmittel oder Pflegeöle benutzen, beachten Sie bitte die besonderen Anweisungen der Hersteller dieser Produkte.

Wir empfehlen folgende Reinigungs- und Desinfektionsmittel. Für eine manuelle Reinigung sollte entsprechende Schutzkleidung verwendet werden (Latexhandschuhe, Plastikschrürze, etc.). Nach der Verwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sollte die Maschine stets gut nachgespült werden. Beachten Sie bitte stets die Gebrauchsanweisungen der Hersteller des jeweiligen Produkts:

	Marke	Bezeichnung	Anmerkungen
Entfetter pH neutral 7	Henkel	TOPAX 10	Da es pH- neutral ist, ist kein Schutz für den Gebrauch nötig
Entfetter für die Reinigung per Hand	Henkel	RIK	Nur mit Körperschutz arbeiten. Reichlich mit Wasser nachspülen
Alkalischer Entfetter mit Desinfektionsmittel	Henkel	TOPAX 68	Mit Antirostbestandteilen. Nur mit Körperschutz arbeiten. Reichlich mit Wasser nachspülen
Desinfektionsmittel auf Ammonium-Quartärbasis	Henkel	TOPAX 91	Nur mit Körperschutz arbeiten. Reichlich mit Wasser nachspülen

Befolgen Sie bei Gebrauch dieser Produkte bitte stets die Hinweise des Herstellers.

ALLGEMEINE REINIGUNGSEMPFEHLUNGEN:

Zu befolgende Schritte	Produkte	Methode	Utensilien	Anmerkungen
Oberflächliche Reinigung		Per Hand	Spachtel	Beseitigen Sie die großen Rückstände, nachdem Sie, falls erforderlich, die kleinen Teile abmontiert haben
Gründliche Reinigung	Mildes Putzmittel	Per Hand	Bürste, Eimer	Anwendungszeit des Produktes ± 15 Min
Nachspülung	Warmes Wasser	Per Hand	Schwamm, Eimer	Warmes Wasser 40/50°C
Kontrolle				Visuelle Reinigung: Wichtig: Überprüfen Sie alle kritischen Punkte und die problematischen Zonen der Maschine
Desinfektion	Desinfektionsmittel	Per Hand	Schwamm, Tuch	Am Ende aller Reinigungsarbeiten
Nachspülen	Trinkwasser	Per Hand	Schwamm, Eimer	
Trocknen		Per Hand	Tuch	
Wartung	Pflegeöl	Per Hand	Tuch	Außenflächen der Maschine

SPEZIELLE REINIGUNGSEMPFEHLUNGEN:

Regelmäßigkeit	Reinigungsbereich	Methode	Reinigungsmittel	Utensilien	Bemerkungen
Täglich	Unterseite des Deckels, Deckeldichtung, Innenfläche des Zylinders und Kolbenschraube	Per Hand	Mildes Putzmittel, warmes Wasser	Schwamm, Tuch	Entfernen Sie Verunreinigungen von der Maschinenoberfläche, notfalls mittels Bürste, um Schmutzansammlungen zu vermeiden
Alle 2 Wochen	Kolben, Kolbendichtungen, Dichtung der Kolbenschraube	Per Hand	Mildes Putzmittel, warmes Wasser	Schwamm, Tuch	Zum Einsetzen bzw. zum Herausnehmen des Kolbens bitte nachstehende Anleitung beachten

Die vorstehend erwähnten Reinigungsanweisungen wurden für Betriebe erarbeitet, die nur in einer Schicht arbeiten. Firmen, die in mehreren Schichten arbeiten, sollten kürzere Reinigungsabstände einhalten.

WICHTIG: Neben den Reinigungsbereichen die täglich zu putzen sind (siehe o.g. spezielle Reinigungshinweise), sollte auch die Kolbenschraube demontiert und sehr gründlich gesäubert werden. Bei den E-Modellen sollten auch folgende Teile zwecks gründlicher Reinigung demontiert werden: Deckel-Befestigungsmutter, Deckel und Zylinder.

Demontage des Kolbens: s. entsprechendes Kapitel innerhalb dieser Bedienungsanleitung.

8. WARTUNG

WICHTIG: Vor Wartungs- und Inspektionsarbeiten Netzstecker ziehen.

Befolgen Sie während der Wartungs- und Inspektionsarbeiten immer die Sicherheitshinweise dieser Betriebsanleitung.

Ein Maschinenschaden durch unzureichende oder nicht fachgerechte Wartung kann hohe Reparaturkosten und gleichzeitig einen langen Ausfall der Maschine verursachen. Daher sind regelmäßige und angemessene Wartungen unverzichtbar.

Die Sicherheit und die Lebensdauer der Maschine hängen von vielen Faktoren ab, auch von einer ordnungsgemäßen Wartung.

Wegen der verschiedenen Arbeitszeiten innerhalb verschiedener Unternehmen, ist es unmöglich, von vornherein festzulegen, wie oft Inspektionen, Wartung oder Austausch von Teilen vorgenommen werden müssen. So bitten wir Sie, die Inspektionsintervalle Ihren betrieblichen Gegebenheiten (z.B. Schichtbetrieb etc.) anzupassen.

Unser örtlicher Fachhändler wird Ihnen in dieser Angelegenheit gerne weitere Auskünfte erteilen.

Die nachstehende Tabelle enthält Informationen über Wartung und Inspektion (Regelmäßigkeit, kritische Punkte, ...) für eine Maschine bei normalen Einsatzbedingungen.

8.1. WARTUNGS- UND INSPEKTIONSTABELLE

Nachdem Sie von folgenden Informationen Kenntnis genommen haben, schlagen Sie bitte für weitere Einzelheiten im Abschnitt WARTUNG- UND INSPEKTIONSHINWEISE nach.

Regelmäßigkeit	Kritische Punkte / Wartungsinformation
Täglich	• Prüfen Sie die grüne Deckeldichtung und ersetzen Sie sie, falls nötig • Prüfen Sie die beiden schwarzen Kolbendichtungen und ersetzen Sie dieselben, falls nötig • Kontrollieren Sie die Luftlöcher an der unteren Zylinderseite und beseitigen Sie gegebenenfalls Verstopfungen
Monatlich	• Überprüfen Sie, ob der Deckelverschluss dicht ist, und stellen Sie, falls nötig, die Deckelbolzen nach.
Jährlich	• Überprüfen Sie den Ölstand und füllen Sie, falls nötig, den Tank auf
Alle 2.500 – 5.000 Betriebsstunden	• Wechseln Sie das Hydrauliköl • Kontrollieren Sie den Ölfilter und ersetzen Sie ihn, falls nötig

8.2 WARTUNGS- UND INSPEKTIONSHINWEISE

Deckeldichtung (grün): Ersetzen Sie diese, sobald sie abgenutzt oder beschädigt ist und die Masse austritt. Diese Dichtung kann umgekehrt eingesetzt werden, d.h., sie kann mit beiden Seiten nach oben eingesetzt werden. Eine Ersatzdichtung wird mit der Maschine geliefert. Die Dichtung ist aus ungiftigem Material hergestellt und somit sicher für den Einsatz im Nahrungsmittelbereich. Setzen Sie das Verbindungsstück der Dichtung unter dem Deckelbolzen ein. To reduce lid friction and extend lid gasket life, before closing always grease the green gasket and the lower part of the lid with animal fat or another USDA approved.

Kolbendichtung (schwarz): Ersetzen Sie diese, sobald sie abgenutzt oder beschädigt ist und die Masse austritt. Um Geräusche, die durch die Kolbenbewegung auftreten können, zu verhindern, schmieren Sie bitte die Dichtung mit Schmalz oder einem anderen USA-zugelassenen Backfett, bevor Sie sie mit dem Kolben eingesetzt.

Ölstand des Hydrauliköls: Der Ölstand kann mit einem Ölmesstab geprüft werden. Füllen Sie den Öltank immer bis zur angezeigten Höchstmarkierung, ohne diese jedoch zu überschreiten. Wenn Sie in dieser Weise verfahren und der Öltank immer bis zur Höchstmarkierung gefüllt ist, kann die durch das Hydrauliksystem abgegebene Erwärmung am besten gekühlt und die Lebensdauer des Öls verlängert werden.

Lebensdauer des Hydrauliköls: Die Zeitspanne für die Brauchbarkeit des Hydrauliköls ist unterschiedlich und hängt von vielen Faktoren, z.B. von Temperatur und Betriebsdruck der Maschine, Feuchtigkeit, Wasserrückständen, usw. ab. Normalerweise werden dafür etwa 2.500 und 5.000 Betriebsstunden veranschlagt. Wenn das Öl seine Schmierkraft verliert, schmutzig wird, oder durch Vermischung mit Wasser eine milchige Farbe aufweist, lassen Sie das Öl über den Ölablassstutzen (Ölablassschraube am Maschinenboden) ab. Füllen Sie wieder Öl gemäß der unter 5.AUFSTELLUNG gegebenen Anweisungen ein. Da keine Öldämpfe abgegeben werden, sollte sich ein angemessener Ölpegel mehrere Jahre halten. Somit ist es unnötig, den Ölstand ständig zu kontrollieren. Wenn der Ölstand unzureichend ist, wird der Kolben „springen“, da sich Luft im Ölkreislauf befindet.

Auswechseln des Hydrauliköls: Entfernen Sie die Ölablassschraube am Maschinenboden und leeren Sie den Behälter, indem Sie das Öl in einen dafür vorgesehenen Behälter ablassen (bitte recycle Sie das verschmutzte Öl). Bringen Sie dann die Schraube wieder an und achten Sie darauf, die Ölablassstelle hermetisch zu verschließen. Füllen Sie schließlich mit Hilfe eines Trichters den Öltank mit Hydrauliköl, und zwar mit 10 Litern (H15- und H20-Modelle), 15 Litern (H26- und H31-Modelle) und 25 Litern (H 42- und H52-Modelle). Füllen Sie den Ölbehälter nicht randvoll, da es erforderlich ist, dass ein gewisser Luftraum im Ölbehälter erhalten bleibt, so dass sich das Öl ausdehnen kann. Benutzen Sie Öle für Hydraulikanlagen, die für einen mittleren Druck (ca. 100 bar) ausgelegt sind. Die Viskosität muss ungefähr 5° Engler (entspr. ISO3498: cat HL VG46 bzw. DIN8659: HL-46) betragen. Nach der Ölbehälterfüllung bitte den Kolben mehrmals auf und ab bewegen, um den Ölkreislauf von Lufteinschlüssen zu befreien.

Ölfilter: Der Ölfilter, der im Inneren des Ölbehälters angebracht ist, ist für den Anwender nicht zugänglich und sollte nur durch einen qualifizierten Techniker ausgetauscht werden. Um den Ölfilter herauszunehmen, ist es notwendig, die zwei Schrauben, mit denen die Verschlussklammer am Filter befestigt ist, zu lösen und alles herauszuziehen. Normalerweise ist der Filter nicht schmutzig bzw. weist keine Anomalien auf. Sollte ein Filterwechsel notwendig sein, benutzen Sie bitte einen ähnlichen Filter mit 3/8"BSB-Gewinde und einer Filterleistung von 10 Litern pro Minute (5 Lit. pro Minute bei H15- und H20-Modellen). Nachdem alles wieder zusammengebaut ist, muss die Verschlussklammer sorgfältig und hermetisch verschlossen werden.

Öltemperatur: Aufgrund des durch die Pumpe übertragenen Drucks kann die Temperatur des Hydrauliköls bei längerem Einsatz bis zu 60° C erreichen, und die Ummantelung an der Unterseite der Maschine kann bei Berührungen warm werden. Die Maschine ist nicht dafür entworfen, ununterbrochenem Gebrauch mit hohem Druck standzuhalten, sondern vielmehr, um mit Unterbrechungen und Pausen zu arbeiten, die einen Abbau der je nach Festigkeit des Füllguts erzeugten Hitze zulassen.

Hydraulikzylinderstange: Um die Lebensdauer der Hydraulikzylinderstange zu verlängern, halten Sie bitte den Kolben stets im unteren Gefäßbereich, wenn die Maschine nicht im Einsatz ist. Die Zylinderstange wird auf diese Weise komplett in Hydrauliköl getaucht sein.

Deckelverschluss: Der Füllmaschinendeckel kann mehr oder weniger dicht verschlossen werden, abhängig davon, ob ein wasserdichter Zustand nötig ist. Wird normalerweise mit trockener Füllmasse gearbeitet, kann der Verschluss gelockert werden, damit der Deckel leichter schließt. Wenn jedoch das Füllgut flüssiger ist, sollte der Verschluss dichter eingestellt werden, um ein Auslaufen zu verhindern. Um bei den E-Modellen den Deckel zu verschließen, ziehen Sie bitte die beiden Deckelverschlussmuttern so weit an, bis Sie die gewünschte Spiel erreicht haben. Bei P-Modellen öffnen Sie die Muttern unter dem Deckelverschluss mit einem Schraubenschlüssel und geben Sie den zwei Deckelbolzen entweder mehr oder weniger Spiel. Schrauben Sie danach die beiden Sicherungsmuttern wieder fest zu. Damit keine kristallisierten Rückstände wie Salz und Gewürzen das einwandfreie Verschließen des Deckels behindern können, denken Sie bitte daran, den Deckelbolzen und die Deckeldichtung nach Gebrauch immer sorgfältig mit heißem Wasser zu spülen.

Mangelnde Leistung: Sollte die Maschine scheinbar einen Verlust an Leistung haben, melden Sie dies dem Kundendienst des Händlers, bei dem Sie die Maschine erworben haben. Dieser sollte zunächst überprüfen, dass die Luftlöcher am unteren Zylinderende unverstopft sind, dass der Kolben und die Kolbendichtung frei von Rückständen sind, welche die Kolbenbewegung hemmen könnten, dass die Spannung des Stromnetzes mit der gewählten Motorspannung der Maschine übereinstimmt, dass der Motor nicht nur auf zwei Phasen läuft, dass genügend Hydrauliköl eingefüllt ist, dass kein Ölleck an Hydraulikverschraubungen oder -leitungen vorliegenwund dass der Ölfilter unverstopft ist.

Stromkabel: Sollten Sie Beschädigungen an dem Stromkabel bemerken, sollte dieses unverzüglich durch ein anderes, von Ihrem Einzelhändler beschafftes Kabel mit denselben Eigenschaften ausgetauscht werden.

Ersatzteile: Bestellen Sie Ersatzteile bei dem Händler, bei dem Sie die Maschine gekauft haben. Geben Sie diesbezüglich bitte alle Einzelheiten genau an (Modell, Seriennummer, Baujahr, Motorstärke, Spannung, Frequenz, etc.), die Sie dem Typenschild auf der Maschine entnehmen können.

9. FEHLERDIAGNOSE UND –BEHEBUNG

Probleme	Mögliche Ursachen	Lösungen
Die Maschine funktioniert nicht	Die Maschine ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie die Maschine an.
	Die Maschine ist an eine niedrigere Spannung angeschlossen.	Ändern Sie die Spannung der Maschine entsprechend.
	Keine Spannung auf einer oder mehreren Phasen	Überprüfen Sie Sicherungen, Stecker, Steckdose und Schalter.
	Der Schalter auf der rechten Seite der Maschine ist auf 0-stop geschaltet (i-Modelle).	Drehen Sie den Schalter auf die 1-Startstellung.
	Der 0-1 Schalter (i- Modelle) ist defekt.	Benachrichtigen Sie einen Elektriker.
	Der interne Start/Stop-Mikroschalter des Kniepedals defekt oder nicht richtig eingestellt (nur bei A-Modellen).	Benachrichtigen Sie einen Elektriker, damit er den Mikroschalter ersetzt bzw. neu einstellt.
	Der Geschwindigkeitsregler ist auf „Minimum“ eingestellt.	Drehen Sie den Regulierknopf im Uhrzeigersinn.
Das Geräusch des Motors ist vernehmbar, aber der Kolben senkt und steigt nicht bei Betätigung des Kniepedals	Der Motor läuft falsch herum.	Wechseln Sie zwei der drei Phasen im Stecker untereinander aus.
	Die Luftlöcher im unteren Zylinderteil sind verstopft	Reinigen Sie sie.
Der Kolben bewegt sich auf und ab, aber die Maschine scheint schwach zu funktionieren	Kolben und Kolbendichtungen sind verschmutzt.	Reinigen Sie sie.
	Die Spannung der Stromquelle stimmt nicht mit der Spannung des Motors überein.	Benachrichtigen Sie einen Elektriker, damit er die Spannung an der Maschine ändert.
	Der dreiphasige Motor (falls vorhanden) läuft nur auf zwei Phasen.	Reparieren Sie die Stromquelle.
	Es fehlt Hydrauliköl.	Bitte Öl in Öltank bis MAX.-Markierung nachfüllen
	Es ist ein Ölleck vorhanden.	Benachrichtigen Sie Ihren Fachhändler.
	Der Ölfilter ist verschmutzt.	Benachrichtigen Sie Ihren Fachhändler zwecks Ölfilterwechsel.

INHOUDSOPGAVE GEBRUIKSAANWIJZING STOPMACHINE/VULBUS.

ILLUSTRATIES:

	ONDERDELEN TEKENING
	ONDERDELENLIJST
	BELANGRIJKSTE PUNTEN
	TEKENINGEN
	ELEKTRISCHE SCHEMA'S MOD "A" (AUTOMATISCH- MAGNEETSCHAKELAAR)
1	VEILIGHEIDSINSTRUCTIES
2	RISICO LIJST
2.1	MECHANISCHE RISICO'S
2.2	ELEKTRISCHE RISICO'S
2.3	GELUIDSRISICO'S
2.4	PERSOONLIJKE GEZONDHEIDSRISICO'S
3	TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN
3.1	INLEIDENDE INFORMATIE
3.2	BENAMING
3.3	TYPE
3.4	TECHNISCHE SPECIFICATIES:
4	LEVERING
5	INSTALLATIE
5.1	UITPAKKEN EN PLAATSEN
5.2	AANSLUITING VAN DE MACHINE
5.3	OLIE BIJVULLEN
5.4	VERANDEREN VAN VOLTAGE
5.4.1	VERANDEREN VAN VOLTAGE "A" MOD (AUTOMATISCH- MAGNEETSCHAKELAAR)
5.4.2	VERANDEREN VAN VOLTAGE "I" MODELLEN (SCHAKELAAR)
6	BEDIENING VAN DE STOPMACHINE
6.1	BEDIENINGSADVIEZEN
6.2	NUTTIGE RAADGEVINGEN
7	SCHOONMAAK
7.1	SCHOONMAAK ADVIEZEN
7.2	SCHOONMAAK WAARSCHUWINGEN
7.3	SCHOONMAAK WERKPLAN
8	ONDERHOUD
8.1	ONDERHOUDS- EN INSPECTIETABEL
8.2	ONDERHOUD EN INSPECTIE ADVIEZEN
9	DIAGNOSE EN OPLOSSING VAN PROBLEMEN

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

*Deze machine bevat mechanisch draaiende elementen en gebruikt elektrische spanningen die gevaarlijk kunnen zijn. Foutieve bediening van de machine kan ernstig persoonlijk letsel, in het ergste geval de dood tot oorzaak kunnen hebben. Het is een vereiste deze handleiding voor het in gebruik nemen van uw nieuwe machine aandachtig door te lezen. Deze handleiding zal voor toekomstige raadplegingen bewaard moeten worden en aan iedere gebruiker van deze machine overhandigd worden. **De hieronder volgende instructies begrenzen de verantwoordelijkheid van de verkoper:***

- LAAT DE ELEKTRISCHE INSTALLATIE VAN UW NIEUWE MACHINE AAN EEN VAKKUNDIG ELEKTRICIËN OVER.
- GEBRUIK DE MACHINE NIET VOORDAT U UITGEBREIDE INSTRUCTIES HEBT GEKREGEN OVER HAAR BEDIENING, ONDERHOUD EN VEILIGHEID DOOR GEKWALIFICEERD TECHNISCH PERSONEEL.
- LEES VOOR HET IN GEBRUIK NEMEN VAN DE MACHINE DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG DOOR.
- GEBRUIK DE MACHINE NOOIT ZONDER DE VEILIGHEIDSKLEDING VOORGESCHREVEN DOOR DE WET.
- VERANDER NIETS AAN DE MACHINE EN VERWIJDER GEEN ENKEL MECHANISCH OF ELEKTRISCH VEILIGHEIDSMECHANISME.
- HOUDT UW HANDEN ALTIJD OP AFSTAND VAN DRAAIENDE ELEMENTEN VAN DE MACHINE.
- LAAT DE MACHINE NOOIT ZONDER TOEZICHT ALS DEZE IN GEBRUIK IS.
- SCHAKEL DE MACHINE ALTIJD UIT EN HAAL DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT VÓÓR REINIGING OF ONDERHOUDSWERKZAAMHEDEN.

- KOM NIET AAN HET BINNENWERK VAN DE MACHINE, ER ZIJN DAAR GEEN ONDERDELEN DIE DOOR DE GEBRUIKER BIJGESTELD HOEVEN TE WORDEN.
- IN GEVAL DE MACHINE NIET GOED FUNCTIONEERT, SCHAKEL DAN DE MACHINE ONMIDDELIJK UIT EN RAADPLEEG DE VERANTWOORDELIJKE.
- De installatie van de machine moet uitgevoerd worden volgens de plaatselijke hygiëne- en veiligheidsnormen. Het niet nakomen van deze normen is uitsluitend ter verantwoordelijkheid van de koper en de persoon die de machine installeert.
- Controleer vóór het in werking stellen van de machine de juiste aansluiting van elk van de elektrische fasen en bijbehorende aarde- en aardlekschakelaar en/of thermomagnetische overbelastingsschakelaar. Het niet voldoen aan deze veiligheidsinstructies kan een elektrische schok veroorzaken.
- Controleer altijd of de veiligheidstekens en stickers goed bevestigd zijn, dat ze goed leesbaar zijn en dat ze niet door het schoonmaken verwijderd worden. In geval een veiligheidsteken of sticker verwijderd of onleesbaar is, deze onmiddellijk bij uw officiële dealer aanvragen en weer op de machine bevestigen.
- Houdt uw werkplaats altijd vrij van obstakels.
- Draag nooit losse kleding of sieraden die in draaiende elementen kunnen vallen.
- Laat de machine niet aangesloten als U haar niet gebruikt.
- Houdt kinderen en onbevoegden altijd op een veilige afstand.
- Verbreek de aansluiting van de machine door aan de stekker te trekken, trek nooit aan het snoer.
- Om het beschadigen van het elektrische snoer te vermijden, plaats het snoer op een locatie waar er niet op getrapt kan worden.
- Verander of wijzig niets aan het oorspronkelijk ontwerp van de machine.
- In geval van een eventuele reparatie, dient U dit over te laten aan de leverancier die U de machine verkocht heeft.
- Gebruik altijd originele toebehoren en onderdelen TALSA.
- Gebruik deze machine uitsluitend voor het verwerken van vlees. Elk andere gebruik van de machine gaat in tegenstelling met haar originele bestemming. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele schade die door incorrect gebruik veroorzaakt wordt; het risico draagt alleen de koper.

Extra handleidingen zijn bij uw leverancier verkrijgbaar.

Voor aanvullende informatie kunt U terecht bij de leverancier die U deze machine verkocht heeft die U deze informatie met alle plezier zal leveren.

2. RISICO LIJST

Gelieve volgende risico's die door de machine veroorzaakt kunnen worden, aandachtig door te lezen en te evalueren.

2.1 MECHANISCHE RISICO'S

- Bezeren van de hand, vingers, etc. tussen de cilinder en het deksel tijdens het sluiten van het deksel.
- Bezeren van de hand, vingers, etc tussen het deksel en de zuiger tijdens het omhoog laten gaan van de zuiger indien het deksel niet volledig open staat.
- Bezeren van de hand, vingers, etc. tussen de zuiger en het bovenste deel van het voetstuk tijdens het demonteren van de afneembare cilinder bij E modellen.
- Letsel indien de machine op de bodem valt (gezien de stopmachines met wielen voorzien zijn, is dit risico belangrijk).
- Bezeren van de voeten indien de zuiger gedurende de demontage of reiniging uit handen valt.

2.2 ELEKTRISCHE RISICO'S

- Elektrische schok veroorzaakt door direct of indirect contact met elektriciteit.
- Elektrische schok veroorzaakt door defecte elektrische delen.

2.3 GELUIDSRISICO'S

Gehoorschade veroorzaakt door het veranderen aan het oorspronkelijk ontwerp van de machine die tot een geluidsemmissie leidt groter dan 85 dB(A).

2.4 PERSOONLIJKE GEZONDHEIDSRISICO'S

Verandering van de samenstelling van het verwerkende mengsel door het niet nakomen van de hygiëne- en schoonmaakinstructies.

3. TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN

3.1 INLEIDENDE INFORMATIE

De hydraulische stopmachines H verenigen in zich alle te wensen prestaties: Snelheid, eenvoudige bediening, gemakkelijk onderhoud, maximale kwaliteit van de constructiematerialen en een strenge fabriekcontrole.

- Aparte hydraulische olietank. Voorzien met twee plastic poten om trilling te voorkomen, twee wielen en een handvat voor gemakkelijke verplaatsing.
- TALSA stopmachines hebben een perfecte dichtheid van de zuiger (P-modellen met vaste cilinder) en zijn moeiteloos te demonteren en schoon te maken (E-modellen met afneembare cilinder).
- Aan- en uitschakelen d.m.v. schakelaar (i-modellen) of automatisch d.m.v. magneetschakelaar (A-modellen). Bij A-modellen verbruikt de machine alleen stroom wanneer de kniebediening is ingedrukt. Dit resulteert in besparing van energiekosten en minder slijtage van de onderdelen. Bovendien loopt de machine erg rustig omdat de hydraulische pomp niet constant in gebruik is.
- Bij het loslaten van de kniebediening stopt het vloeien van het mengsel uit de machine, ongeacht de grootte van de worsthoorn of de dikte van het mengsel.
- Dankzij een speciaal versterkt druksysteem, kunnen de stopmachines H zelfs de dikste en koudste mengsels verwerken; machine voorzien met een manometer (P-modellen).
- Met de drukregelknop kunt U exact en snel de snelheid bijstellen.
- De kniebediening geeft de gebruiker de mogelijkheid om beide handen vrij te houden. Om de zuiger naar beneden te laten gaan, moet U de kniebediening de andere kant op (naar u toe) bewegen.
- Snelle sluiting van het waterdichte deksel met reguleerbare afdichtingdruk (P modellen).
- De zuiger heeft twee dichtingsringen (één dichtingsring voor H42+H52 modellen) en kan gemakkelijk verwijderd worden. Geen enkele vloeistof kan tussen de dichtingsringen doordringen. De machine is ontworpen met het oog op gemakkelijke reiniging en onderhoud.
- Ieder soort darm (natuurlijke of kunstmatige) kan worden gebruikt.
- Gefabriceerd volgens USDA en CE.

MET DE MACHINE WORDEN STANDAARD MEEGELEVERD: 3 worsthoorns ø12, 20, 30 mm. Zuigersleutel en zuigerschroef. Extra dekselring. Wartel voor worsthoorn. Olie. Handleiding.

OPTIES: H26 roestvrijstalen deksel, zuiger en wartel (H26S-modellen). 1-fase machine (M). Portioneer-apparaat PH500. [Gebogen hoorn](#). Worsthoorns met speciale binnenmaten or lengte (tabel 6.2).

3.2 BENAMING:

- Stopmachine H15/20/26/31/42/52 met vaste cilinder P. • Stopmachine H15/26 met afneembare cilinder E.

3.3 TYPE:

H15Pi	H15PA	H15Ei	H15EA
H20Pi	H20PA		
H26Pi	H26PA	H26Ei	H26EA
H31PiS	H31PAS		
H42PiS	H42PAS		
H52PiS	H52PAS		

• P = vaste cilinder. • E = afneembare cilinder. • A = aan- en uitschakelen automatisch d.m.v. magneetschakelaar. • i = aan- en uitschakelen d.m.v. schakelaar. • S = roestvrijstalen deksel, zuiger en wartel.

3.4 TECHNISCHE SPECIFICATIES:

	H15	H20	H26	H31	H42	H52
Cilinderinhoud in liters	14,9	19,9	25,6	30,8	41,5	51,6
Cilinderinhoud in kilo's vlees	±12	±16	±22	±28	±36	±44
Oliecapaciteit van de tank (liters)	10	10	15	15	25	25
Machineafmetingen (breedtexlengtexhoogte)	42x67x100	42x67x120	46x72x112	47x73x112	55x78x120	59x80x120
Afmetingen kartonnen verpakking machine, cm	55x60x116	55x60x139	55x60x139	55x60x139	--	--
Volume kartonnen verpakking, m³	0,38	0,46	0,46	0,46	--	--
Afmetingen houten verpakking, cm	--	--	--	--	67x72x147	67x72x147
Volume houten verpakking, m³	--	--	--	--	0,70	0,70
Gewicht netto/bruto 3-fase mach met olie, kg	±100 / ±115	±117 / ±135	±135 / ±155	±180 / ±200	±260 / ±290	±330 / ±360
Geluidsniveau 3-fase mach dB(A) LEQ op 1 m	±58	±58	±61	±61	±64	±64
Geluidsniveau 1-fase mach dB(A) LEQ op 1 m	±61	±61	±64	±64	±67	±67
Max./min. relatieve vochtigheidsgraad werkomgeving, %	20 tot 90%					
Geadviseerde olieviscositeit	5° Engler 50°C (equiv. ISO3498: cat HL VG46, DIN8659: HL-46)					
Max./min. temperatuur werkomgeving, °C	+5 tot +40°C					
Kwaliteit roestvrijstaal	AISI304 (equiv. DIN 1.4301, AFNOR Z6CN 18.09)					
Kwaliteit aluminium	AFNOR AG6T-Y (equiv. ASTM G8A - UNE L2331)					

Gegevens verkrijgbare 50/60 Hz 3-fase motoren				
Vermogen elektrische motor, PK	0,75	1,25	2	2,5
Vermogen elektrische motor, kW	0,55	0,94	1,5	1,87
Verbruik motor 380/400 Volt, Amp	1,9	2,5	3,7	4,5
Verbruik motor 220/230 Volt, Amp	3,3	4,3	6,4	7,8

Gegevens verkrijgbare 50/60 Hz 1-fase motoren				
Vermogen elektrische motor, PK	1,25	1,75	2,25	2,5
Vermogen elektrische motor, kW	0,94	1,31	1,68	1,87
Verbruik motor 220/230 Volt, Amp	6,9	9	10,5	12,5
Condensator µF	25 µF / 450 V.	40 µF / 450 V.	55 µF / 450 V.	55 µF / 450 V.

4. LEVERING

De machine die door een kartonnen verpakking (of houten verpakking voor H42/H52-modellen; optioneel voor andere modellen) beschermd is, wordt op een pallet uitgeleverd. De toebehoren (3 worsthoorns van 12, 20 en 30 mm; zuigersleutel en zuigerschroef; extra dekselring) en handleiding bevinden zich binnenin de machine. Wij gebruiken uitsluitend gerecycleerde verpakking (a.u.b. recycleer ze!). De transportmaatschappij is de enige verantwoordelijke in het geval van schade gedurende het transport.

5. INSTALLATIE

(Geschatte tijd: 45 minuten. Laat de installatie van uw nieuwe machine aan een vakkundig technicus over).

De elektrische installatie van de werkplaats moet voorzien zijn van een kortsluitingsbeveiligingssysteem, die dan aan de technische specificaties van uw machine aangepast moet worden (zie nummer 3 onder).

5.1 UITPAKKEN EN PLAATSEN

Haal de machine uit de verpakking. Plaats de machine altijd waterpas. Installeer de kniebediening (en bij E-modellen, ook de deksel-schroeven) die zich in het interieur van de cilinder bevindt, op de daarvoor voorziende plaats.

Gebruik nooit de kniebediening om de machine te verplaatsen. De machine is voorzien met twee wielen aan het voorste gedeelte en twee plastic poten tegen trilling aan het achterste gedeelte; gebruik het handvat om deze op de gewenste plaats te rijden (om H42/H52-modellen van plaats te kunnen rijden, zijn er twee personen nodig). Gelieve de machine nooit te hoog te verplaatsen daar deze wanneer ze op de bodem valt persoonlijk letsel kan veroorzaken. Plaats de stopmachine altijd op een horizontale oppervlakte; regel de twee rubberen poten zodat de machine in een stabiele en horizontale positie komt te staan. De machine zal dáár geplaatst moeten worden waar de stekker gemakkelijk toegang heeft.

BELANGRIJK: Verwijder de dop van het oliereservoir (met het woord OLIE aangeduid) die alleen voor transportdoeleinden is en vervang deze door de met de machine bijgevoegde sluitdop/oliemeetstaaf met ontluchtingsgat. Controleer ook of de luchtgaatjes onderaan de cilinder open zijn; indien de gaatjes verstopt zijn, is het mogelijk dat de piston correct naar boven en beneden beweegt.

5.2 AANSLUITING VAN DE MACHINE

Controleer of de elektrische eigenschappen van de machine (aansluiting, voltage en frequentie) overeenkomen met het net. (Deze gegevens worden U nauwkeurig meegedeeld in het technische specificatiepaneel, bevestigd op de machine; een tolerantie van $\pm 10\%$ voor voltage en $\pm 2\%$ voor frequentie is geaccepteerd). Als de elektrische eigenschappen overeenkomen met het net, ga dan verder met de instructies in de paragraaf 6. **BEDIENING**.

Komen de elektrische eigenschappen van de machine niet overeen met uw net en uw machine heeft een dubbele voltage, 3-fasig, dan kunt u de voltage veranderen volgens de instructies beschreven in de paragraaf 5.3. **VERANDEREN VAN VOLTAGE**.

Wanneer de machine geïnstalleerd is en het juiste olieniveau d.m.v. de aan de olieschroef gevestigde oliestaaf gecontroleerd is, kijk dan de draairichting van uw 3-fase motor na. Indien de fasen correct aangesloten zijn, gaat de zuiger naar boven of naar beneden als U de kniebediening indrukt. In geval de fasen fout aangesloten zijn, zal de hydraulische pomp niet goed functioneren; de motor zal brommen en de zuiger zal niet naar boven gaan. Stop onmiddellijk en wissel twee van de drie fasen.

BELANGRIJK: de kleuren van de draden in het snoer van de machine zijn normaal gesproken als volgt: • Fasen: zwart, bruin, grijs. • Aarde: tweekleurig geel/groen of groen. Wilt u a. u. b. deze informatie controleren en een vakkundig technicus contacteren indien deze informatie niet overeenkomt met uw net.

5.3 OLIE BIJVULLEN

Bij levering bevat de stopmachine H reeds olie in het aparte oliereservoir. Het is dus niet nodig olie bij te vullen.

In het uitzonderlijke geval dat de machine zonder olie in het oliereservoir is geleverd (in dit geval de machine nooit proberen!), vul het reservoir als volgt:

- Verwijder de schroef van het oliereservoir (de schroef is met het woord OLIE aangeduid), die zich aan de bovenzijde van het voetstuk bevindt.
- Controleer het olieniveau d.m.v. de aan de olieschroef gevestigde oliestaaf (voorzien met max./min.-teken).
- Met behulp van een trechter, het reservoir tot de MAX-streep van de aan de olieschroef gevestigde oliestaaf vullen. Vul het reservoir niet volledig, omdat het noodzakelijk is wat lucht in het reservoir te behouden voor de mogelijkheid van expansie. Gebruik

hydraulische olie voor gemiddelde druktoestellen (100 bar), en van een viscositeit van ongeveer 5° Engler (vergelijkbaar met ISO3498: cat HL VG46 DIN8659: HL-46). Na het vullen van het reservoir, de kniebediening indrukken om de zuiger enkele keren naar boven en naar beneden te laten gaan. Zo maakt U het hydraulische circuit vrij van luchtbelletjes.

Vul het reservoir altijd tot het max-teken zonder de streep te overschrijden; hoe meer olie in het reservoir, des te beter het hydraulische toestel kan worden afgekoeld. Dit helpt de houdbaarheid van de olie te verlengen.

Gezien er geen natuurlijk verlies van olie of oliecomponenten bestaat, kan een juist niveau van de hydraulische olie verschillende jaren duren (tussen 2.500 en 5.000 uren). Het is dus normaliter niet noodzakelijk de olie te controleren zo lang de machine goed functioneert. Voor meer informatie, gelieve paragraaf 8. ONDERHOUD door te lezen.

5.4 VERANDEREN VAN VOLTAGE

BELANGRIJK: Dit geldt alleen voor machines met een 380/220 Volt (400/230 Volt voor EU) motor. Dit mag alleen gedaan worden door een gekwalificeerde elektricien.

Sluit de machine niet aan. Indien de machine reeds aangesloten is, de aansluiting verbreken en de machine onaangesloten laten gedurende het hele proces.

Verwijder de schroeven aan de voorzijde van de machine en open de machine door de plaat weg te halen.

5.4.1 VERANDEREN VAN VOLTAGE VOOR A MODELLEN (AUTOMATISCH - MAGNEETSCHAKELAAR)

MOTOR: Open de klemdoos van de motor door de 4 schroeven te verwijderen. Draai de 6 kleine moeren los die de connectieklemmen bevestigen. Daarna de klemmen in de correcte positie plaatsen.

MAGNEETSCHAKELAAR:

5.4.2 VERANDEREN VAN VOLTAGE VOOR I MODELLEN (SCHAKELAAR)

Omdat dit model niet over een transformator of magneetschakelaar beschikt moet U, om de voltage te veranderen, ALLEEN de motorklemmen in de correcte positie plaatsen (VERANDEREN VAN VOLTAGE VOOR A-MODELLEN).

6. BEDIENING VAN DE STOPMACHINE

BELANGRIJK: Vóór het in gebruik nemen van de machine deze handleiding aandachtig doorlezen. Probeer de stopmachine de eerste keer zonder gebruik van levensmiddelen.

6.1 BEDIENINGSADVIEZEN

- Draai de schroeven van het bovenste deksel los (alleen voor E-modellen) en open het deksel. Om wrijvingen te voorkomen, het deksel met een voorzichtige naar boven ondersteunende zijwaartse beweging openen.
- Was de vleescilinder, de onderkant van het deksel en de worsthoorn met warm water.
- Verminder de druk van de machine door de rode drukregelknop naar links te draaien.
- Stop de stekker in het stopcontact.
- Draai de schakelaar, die zich aan de rechterkant van de machine bevindt, in de "START"-positie (alleen voor i-modellen).
- De machine wordt in werking gesteld d.m.v. het indrukken van de kniebediening.
- Breng de zuiger naar de laagste positie om genoeg plaats te maken voor de gewenste hoeveelheid mengsel door de kniebediening naar achteren (naar u toe) te drukken.
- Vul de cilinder met het mengsel en druk dit tegelijkertijd met de handpalm aan om luchtbelletjes te voorkomen die de darm gedurende het werkproces breken kunnen.
- Plaats de groene dekseldichtingsring op de richel van de cilinder.
- Gebruik de kniebediening om de zuiger omhoog te laten gaan tot het moment dat het mengsel de bovenkant van de cilinder bereikt.
- Gebruik levensmiddelenvriendelijk vet of een andere USDA goedgekeurde smering; vet de bovenkant van de dekseldichtingsring en de onderkant van het deksel in.
- Sluit het deksel met een voorzichtige naar boven ondersteunde zijwaartse beweging om wrijvingen te vermijden; zorg ervoor dat de dekselring niet beschadigd wordt. Sluit het deksel met de hendel, gebruik hier nooit de worsthoorn voor. Zorg er ook voor dat U uw hand en vingers niet bezeert tijdens het sluiten van het deksel.
- Bevestig de schroeven van het bovenste deksel (alleen voor E-modellen) en plaats de gewenste worsthoorn (worsthoorns verkrijgbaar in verschillende lengte- en binnenmaten) aan het deksel met hulp van de wartel. Bereid de noodzakelijke kwantiteit van darm voor.
- Druk de kniebediening in om de zuiger omhoog te laten gaan. Druk de kniebediening altijd tot het uiterste in; gebruik de kniebediening nooit om de snelheid te regelen, daarvoor dient de rode knop aan de zijkant van de stopmachine.
- Verhoog de druk door de rode knop waarmee U de werksnelheid van de stopmachine regelt, naar rechts te draaien. Verhoog de druk beetje bij beetje. Als U de druk te snel verhoogd is het mogelijk dat het mengsel te snel uit de worsthoorn komt.
- U zult merken dat de zuiger naar boven komt omdat er lucht uit de worsthoorn komt.
- Wanneer het mengsel uit de worsthoorn komt, laat de kniebediening los en plaats de darm op de worsthoorn. Draai aan de rode knop om de juiste werksnelheid te verkrijgen.

- Als U uw werk gedaan heeft, druk de kniebediening naar achteren om de zuiger naar beneden te laten gaan tot de diepst mogelijke positie in de cilinder.
- Breng de kniebediening in de centrale positie, om het hydraulische systeem te onderbreken.
- Draai de schakelaar aan de rechterkant in de "STOP"-positie (alleen voor i-modellen).
- Als U de machine niet meer hoeft te gebruiken, was de machine, breng de zuiger naar de laagste positie, haal de stekker uit het stopcontact en controleer of de machine niet uit zichzelf kan gaan rijden.

6.2 NUTTIGE RAADGEVINGEN

- Gebruik de machine niet voordat U uitgebreide instructies hebt gekregen door gekwalificeerd technisch personeel.
- Lees deze handleiding aandachtig door, vóór het in gebruik nemen van de machine.
- Probeer de stopmachine de eerste keer zonder gebruik van levensmiddelen.

Respecteer elke plaatselijke hygiëne- en veiligheidsnormen en gebruik de machine nooit zonder de persoonlijke veiligheidskleding voorgeschreven door de wet.

Om worsten te produceren met een beter aspect en met minder smering, om uniformer te werken en om de machine tegen verhitte te beschermen, raadplegen wij U het gebruik aan van:

- Hoorn met een grote diameter en een zo kort mogelijke lengte.
- Mengsel zo fijn mogelijk gehakt en met een niet te lage temperatuur.

Dus raden wij het af lange worsthoorns of worsthoorns met kleine diameter of koude mengsels te gebruiken.

Wanneer U worsthoorns met speciale maten nodig heeft, bestaat er een grote keuze die U bij uw verkoper bestellen kunt:

Model:	B	C	D	E	F	G	H	I
Buitenmaat, mm Ø	12	15	18	20	25	30	38	43
Binnenmaat, mm Ø	10	12	15	17	22	27	35	40
Lengte pijp, mm	160	195	195	195	195	195	220	235
Totale lengte, mm	210	245	245	233	220	220	245	260

Sluit het deksel met de hendel, gebruik hier nooit de worsthoorn voor.

Open of sluit het deksel nooit als de groene dichting niet op zijn plaats zit, daar U in dit val het deksel zou kunnen bekrassen.

Het deksel kan niet geopend worden als U de zuiger niet eerst een beetje naar beneden laat gaan (door middel van de kniebediening). Dit zal de blokkering van het deksel door het mengsel stoppen.

Plaats de machine zo dicht mogelijk bij de werktafel. De situatie van de hoorn en de kniebediening geeft u de mogelijkheid de hoorn volledig over de tafel te plaatsen waardoor er geen mengsel op de bodem of op de gebruiker kan vallen.

Druk de kniebediening altijd tot het uiterste in; gebruik de kniebediening nooit om de snelheid te regelen, daarvoor dient de rode knop aan de zijkant van de stopmachine.

Om te vermijden dat bij i-modellen de motor te warm wordt, de machine na ieder gebruik uitschakelen door de schakelaar aan de rechterkant in de STOP-positie te draaien. Laat de machine aangesloten alleen wanneer U met haar werkt.

Werk altijd met een normaal ritme; vermijd continu stoppen en starten van het hydraulische toestel. De stopmachine is niet gebouwd om daarmee permanent te kunnen werken, zonder onderbrekingen en met hoge druk. De stopmachine zal dus met tussenpozen moeten worden gebruikt om het toestel te kunnen laten afkoelen. Gezien de druk die van de pomp komt, kan de temperatuur van het hydraulische toestel na een lange gebruikperiode tot 60°C stijgen waardoor het onderste deel van de aan de achterzijde geplaatste plaat warm wordt.

7. SCHOONMAAK

BELANGRIJK: Om mechanische risico's gedurende de schoonmaak en het demonteren van de zuiger te vermijden, altijd het deksel volledig openen wanneer U de zuiger omhoog laat gaan.

7.1 SCHOONMAAK ADVIEZEN

Gebruik heet water en een mild reinigingsmiddel om de machine schoon te maken.

Gebruik geen schuurmiddelen, die de veiligheidsteken en stickers zouden kunnen beschadigen.

Bevochtig nooit de elektrische elementen van de machine (schakelaars, snoeren,...). Gebruik nooit hoge druk spuiten om de machine te reinigen.

Aan het einde van een werkdag, moeten de luchtgaatjes onderaan de cilinder, evenals de worsthoorn en de wartel goed schoongemaakt worden. Reinig de binnenkant van de hoorn d.m.v. een ronde borstel. Open of sluit het deksel nooit als de groene dichting niet op zijn plaats zit, daar U hierdoor het deksel zou kunnen bekrassen.

Gebruik uitsluitend warm water; was de aanslagas om deze vrij te maken van eventuele resten (zout, kruiden...) die zich na enkele uren kristalliseren kunnen en daardoor het sluiten van het deksel verhindert.

De bovenste zuigerdichtingsring moet ook elke dag gereinigd worden volgens de hieronder staande inlichtingen:

- Open het deksel volledig en verwijder de groene dichtingsring.

- Druk op de kniebediening totdat de zuiger boven is. De bovenste zuigerdichtingsring zal verschijnen. Maak deze met een bevochtigde lap schoon.

Wij raden U de zuiger en de binnenkant van de cilinder regelmatig te zuiveren:

- Verwijder de schroeven van het bovenste deksel (alleen voor E modellen), open het deksel volledig en verwijder de groene dichtingsring.
- Druk op de kniebediening totdat de zuiger de bovenkant van de cilinder bereikt.
- Wanneer de cilinder zijn hoogste punt heeft bereikt, druk dan op de kniebediening en draai tegelijk de zuigerschroef los met behulp van de zuigersleutel.
- Druk de kniebediening in en draai tegelijkertijd de schroef van de zuigersleutel in de opening van de zuiger. De zuiger gaat omhoog.
- Trek de schroef/sleutel omhoog om de zuiger uit de cilinder te halen.
- Verbreek de aansluiting van de machine door de stekker uit het stopcontact te halen.
- U kunt nu de binnenkant van de cilinder schoonmaken. Gelieve de bodem van de cilinder zeer goed te drogen om het vormen van waterdeeltjes (die roest kunnen veroorzaken op het bovenste gedeelte van het voetstuk) te vermijden.

BELANGRIJK: Men kan de zuiger en cilinder ook reinigen d.m.v. het demonteren van de afneembare cilinder (alleen E modellen), maar om mechanische risico's en/of het beschadigen van de zuiger te vermijden, raden wij U aan alleen de zuiger te verwijderen.

7.2 SCHOONMAAK WAARSCHUWINGEN

Gezien het gewicht van de zuiger, gelieve voorzichtig te zijn bij het verwijderen hiervan.

Reinig de zuiger en beide zuigerdichtingsringen. Gebruik nooit scherpe of spitse werktuigen (messen, schroevendraaier...) om de zuigerdichtingsring uit te nemen omdat U deze daardoor beschadigen kunt. In het geval dat de zuiger gedurende het gebruik van de stopmachine geluiden veroorzaakt, smeer de zuigerdichtingsringen met levensmiddelvriendelijk vet of een andere USDA geautoriseerde smering alvorens deze weer terug in de cilinder te plaatsen.

Giet nooit water in het interieur van de cilinder omdat U daarmee de elektrische en mechanische delen beschadigen kunt. De gaatjes onderaan de bodem van de cilinder zijn niet voor waterafvoer maar alleen voor luchtcirculatie.

Alvorens de zuiger terug te plaatsen, verifieer of de bodem van de cilinder goed droog is. Eerst daarna drukt U de zuiger terug in de cilinder en draait U de zuigerbout vast.

Wanneer U de machine niet gebruikt, laat de zuiger dan op de bodem van de machine. Dit maakt de houdbaarheid van de cilinderbus en haar dichtingen langer.

Voor een correcte hygiëne controle, gelieve de volgende paragraaf 7.3.SCHOONMAAK WERKPLAN door te lezen.

7.3 SCHOONMAAK WERKPLAN

BELANGRIJK: Gebruik nooit een hoge druk spuit om de machine te reinigen! Wanneer U reinigings-, desinfecteer- en onderhoudsmiddelen gebruikt, respecteer dan altijd de instructies van de fabrikant van het produkt.

Wij raden de schoonmaak- en desinfecteermiddelen aan die hieronder beschreven staan. Om handmatig schoon te maken is bescherming nodig, zoals latex handschoenen, plastic schort, enz. Het is altijd noodzakelijk de machine grondig af te spoelen na het gebruik van schoonmaak- of desinfecteermiddelen. Volg altijd de instructies vermeld op het etiket van het schoonmaakmiddel:

Produkt	Merk	Naam	Opmerkingen
Ontvetter neutraal pH 7	Henkel	TOPAX 10	Door pH neutraal is protectie niet nodig. Grondig spoelen
Ontvetter voor handmatig reinigen	Henkel	RIK	Met protectie gebruiken. Grondig spoelen
Ontvetter alkaline met desinfectie	Henkel	TOPAX 68	Met componenten ter voorkoming van corrosie. Met protectie gebruiken. Grondig spoelen
Ontvetter op basis van quartaire ammonia.	Henkel	TOPAX 91	Met protectie gebruiken. Grondig spoelen

Bij ieder gebruik van bovengenoemde produkten, de instructies van de fabrikant navolgen.

ALGEMENE REINIGINGSADVIEZEN:

Te doen	Schoonmaakprodukten	Methode	Werkmateriaal	Opmerkingen
Oppervlakkige reiniging		Handmatig	Spatel, krabber	Verwijder de grote resten na, indien nodig, de kleine onderdelen te hebben gedemonteerd
Grondige reiniging	Mild schoonmaakmiddel	Handmatig	Borstel, emmer	Inwerktijd schoonmaakmiddel: ± 15 minuten
Afspoelen	Warm water	Handmatig	Spons, emmer	Warm water 40/50°C
Controle		Visueel		Attentie: controleer kritische en problematische punten van de machine
Desinfectie	Desinfecteermiddel	Handmatig	Spons, doek	Na het beëindigen van alle reiniging
Afspoelen	Drinkwater	Handmatig	Spons, emmer	
Drogen		Handmatig	Doek	
Onderhoud	Smeerolie	Handmatig	Doek	Buitenkant van de machine

SPECIFIEKE REINIGINGSADVIEZEN:

Periode	Schoonmaakpunten	Methode	Produkt	Materiaal	Opmerkingen
Dagelijks	Onderste deel van het deksel, deksel-dichtingsring, binnenkant van de cilinder en zuigerbout	Handmatig	Mild schoonmaak-middel, warm water	Spons, doek	Reinig de zuigerbout grondig om een accumulatie van resten te vermijden; gebruik een tandenborstel indien noodzakelijk
Iedere 2 weken	Zuiger, zuigerdichtings-ringen en dichtings-ring van zuigerbout	Handmatig	Mild schoonmaak-middel, warm water	Spons, doek	Wanneer u de zuiger afneemt, respecteer altijd de genoemde instructies

De boven genoemde schoonmaakinstructies zijn opgesteld voor bedrijven met één enkele werktijd. Bedrijven die meerdere werktijden hebben, moeten kortere schoonmaaktussenpozen aanpassen in verband met het aantal werkploegen die het bedrijf heeft.

BELANGRIJK: Onder de schoonmaakpunten die iedere dag nagevolgd moeten worden (bovengenoemde reinigingsadviezen), moet de zuigerschroef zeer grondig gereinigd worden door deze te demonteren. Bij de E-modellen moeten ook de volgende delen gedemonteerd worden voor betere reiniging: de moeren van de dekselsluiting, de deksel en de cilinder.

Het afnemen van de zuiger: Consulteer paragraaf 7.1 in deze handleiding.

8. ONDERHOUD

BELANGRIJK: Schakel de machine altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact vóór inspecties of onderhoudswerkzaamheden.

Gedurende de inspecties en onderhoudswerkzaamheden respecteer altijd de veiligheidsinstructies van deze handleiding.

Het uitvallen van de machine door een incorrect onderhoud of gebrek aan inspectie kan grote reparatiekosten en een lange werkstilstand van de machine met zich mee brengen. Daarom is een regelmatig en correct onderhoud noodzakelijk.

De veiligheid en de conditie van de machine hangt van vele factoren af, ook van een goed onderhoud.

Omdat een bedrijf meerdere werktijden kan hebben, is het onmogelijk vooraf de regelmaat te kunnen bepalen van inspecties en onderhoudswerkzaamheden. Pas daarom uw inspectieroutine aan uw aantal werkgroepen aan die U in uw bedrijf heeft

Uw officiële verkoper zal U met alle plezier meer informatie over dit thema leveren.

De volgende tabel bevat informatie over onderhoud en inspectie (tussenpozen van controle, kritische punten...) voor een machine met normaal gebruik.

8.1 ONDERHOUDS- EN INSPECTIETABEL

Lees volgende informatie aandachtig door en consulteer daarna de paragraaf ONDERHOUD- EN INSPECTIEADVIEZEN.

Inspectie-tussentijd	Kritische punten / Onderhoud informaties
Dagelijks	- Controleer de groene dekseldichtingsring en vervang deze indien noodzakelijk. - Controleer de zwarte zuigerdichtingsringen en vervang deze indien noodzakelijk. - Controleer de luchtgaatjes onderaan de bodem van de cilinder en maak deze vrij van resten indien noodzakelijk.
Maandelijks	- Controleer de dichtheid van het deksel en regel de aanslagassen indien noodzakelijk. - Controleer alle machinefuncties. - Smeer de aanslagassen, moeren, deksel- en zuigerdichtingsringen met levensmiddelvriendelijk vet in. - Controleer de stekker en de hoofdinstallatie en contacteer een electricien indien u eventuele beschadigingen vindt.
Jaarlijks	Controleer het hydraulische olieniveau en vul het reservoir indien noodzakelijk.
Iedere 2.500-5.000 werkuren	- Vervang de hydraulische olie. - Controleer de oliefilter en vervang deze indien noodzakelijk.

8.2 ONDERHOUD EN INSPECTIE ADVIEZEN

Groene dekseldichtingsring: Vervang de dichting wanneer ze beschadigd is of mengsel doorlaat vloeien. De dichting is omkeerbaar, dus U kunt ze aan beide zijden gebruiken. Met iedere machine wordt een reserve dichting meegeleverd. De dichting wordt uit niet-giftig materiaal geproduceerd, geautoriseerd voor levensmiddelgebruik. Plaats de verbinding van de dichting onder de dekselbout. To reduce lid friction and extend lid gasket life, before closing always grease the green gasket and the lower part of the lid with food fat.

Zwarte zuigerdichtingsringen: Vervang de dichtingen wanneer ze beschadigd zijn of mengsel doorlaten vloeien. In geval de zuiger gedurende het gebruik van de stopmachine geluiden veroorzaakt, smeer dan de zuigerdichtingsringen met levensmiddelvriendelijk vet of een andere USDA geautoriseerde smering in alvorens deze weer terug in de cilinder te plaatsen.

Hydraulische olieniveau: Het juiste olieniveau kan d.m.v. de aan de olieschroef gevestigde oliestaaf gecontroleerd worden. Vul het reservoir altijd tot het MAX-teken zonder de linie te overtreden; hoe meer olie in het reservoir destebeter het hydraulische toestel kan worden afgekoeld. Dit helpt de houdbaarheid van de olie te verlengen.

Houdbaarheid van de hydraulische olie: De houdbaarheid van de hydraulische olie hangt van vele factoren af: temperatuur, werkdruk, aanwezigheid van vocht, teveel aan water, etc. Normaliter varieert de houdbaarheid van de olie tussen 2.500 en 5.000 werkuren. Wanneer de olie viscositeit verliest, kunt U de olie ververset door de dop van het oliereservoir te verwijderen en de instructies voor het olievullen in paragraaf 5. **INSTALLATIE** op te volgen. Gezien er geen natuurlijk verlies van olie of oliestoom bestaat, kan een juist niveau van het hydraulische olie verschillende jaren duren. Het is dus normaliter niet noodzakelijk de olie te controleren zo lang de machine goed functioneert. Wanneer er niet genoeg olie in het reservoir aanwezig is, zal de zuiger met onderbrekingen naar boven gaan omdat er in dit geval lucht in het hydraulische circuit zit.

Vervanging van de hydraulische olie: Verwijder de olie-uitlaat dop gesitueerd aan de onderzijde van het voetstuk en maak het reservoir leeg indien U de olie in een aangepaste recipiënt vloeien laat (gelieve de vervuilde olie te recycleren). Daarna doe de dop weer op zijn

plaats en sluit de olie-uitlaat punt hermetisch af. Tenslotte met behulp van een trechter het reservoir met hydraulische olie vullen tot 10 liter (voor H15 en H20 modellen), 15 liters (voor H26 en H31 modellen) of 25 liters (voor H42 en H52 modellen). Vul het reservoir niet volledig omdat het noodzakelijk is wat lucht in het reservoir te behouden voor mogelijkheid tot expansie. Gebruik hydraulische olie voor gemiddelde druktoestellen (100 bar) en van een viscositeit van ongeveer 5° Engler (vergelijkbaar met ISO3498: cat HL VG46 DIN8659: HL-46). Na het vullen van het reservoir, de kniebediening indrukken en de zuiger enkele keren naar boven en naar beneden laten gaan. Zo maakt U het hydraulische circuit vrij van luchtbellens.

Oliefilter: Gesitueerd in het interieur van het oliereservoir, kom of verander niets aan de oliefilter; deze zal alleen door een gekwalificeerd technisch personeel vervangen moeten worden. Om de oliefilter te verwijderen, is het noodzakelijk de twee schroeven van de filterteugel te verwijderen en deze uit te trekken. Normaliter kan de filter niet beschadigd of vuil worden. Indien het noodzakelijk is de oliefilter te vervangen, gebruik dan een dergelijke filter met een aantekening van 3/8" BSP en een filtercapaciteit van 10 liters/minuut (5 liters/minuut voor H15 en H20 modellen) per minuut. Na installatie van de filter, moet de filterteugel hermetisch afgesloten worden.

Olietemperatuur: Gezien de druk die van de pomp komt, kan de temperatuur van het hydraulische toestel na een lange gebruiksperiode tot 60°C opstijgen waardoor natuurlijk het onderste deel van de aan de achterzijde geplaatste plaat warm wordt. De stopmachine is niet op die manier gebouwd om daarmee continu te kunnen werken, zonder onderbrekingen en met hoge druk. De stopmachine zal dus met tussenpozen moeten worden gebruikt om de warmte van het toestel te kunnen elimineren.

Cilinderbus: Wanneer U de machine niet gebruikt, laat dan de zuiger op de bodem van de machine staan, zodat de cilinderbus volledig in hydraulische olie ondergedompeld is. Dit houdt de cilinderbus en haar dichtingen in goede conditie.

Sluiten van de deksel: U kunt het deksel losser of strakker stellen, afhankelijk van de waterdichtheid die de sluiting moet hebben. Wanneer het mengsel gewoonlijk droog is, kan de sluiting losser zijn, wat het openen en sluiten van het deksel gemakkelijker maakt. Wanneer het mengsel meer vloeibaar is, zou de sluiting hermetischer zijn om lekkages te vermijden. Om bij E modellen de waterdichtheid te verhogen, de dekselschroeven zo vast draaien tot U de gewenste dichtheid verkrijgt. Bij P-modellen de onder de teugel gesitueerde moeren met een schroefsleutel losdraaien en de aanslagassen los- of vastdraaien. Daarna de moeren weer opnieuw goed vastdraaien. Was de aanslagas met warm water om deze vrij te houden van eventuele resten (zout, kruiden...) die zich na enkele uren kunnen kristalliseren waardoor het sluiten van het deksel kan worden verhinderd.

Verlies aan vermogen: Wanneer blijkt dat de machine aan vermogen verliest, neem dan contact op met de officiële dealer die U de machine verkocht heeft. Controleer, alvorens dit te doen, de luchtgaatjes onderaan de bodem van de cilinder of deze niet verstopt zijn; dat de zuiger en de zuigerdichtingsringen helemaal schoon en vrij van vleesresten zijn die de beweging van de zuiger verzwaren kunnen; dat de elektrische eigenschappen van de motor overeenkomen met die van het net; dat de 3-fase motor niet met twee fasen functioneert; dat het hydraulische olietoestel geen lek heeft en er eventueel niet voldoende olie in het reservoir zit en of de oliefilter schoon is.

Electrisch snoer: Indien u beschadigingen in het electrisch snoer vindt, zal deze onmiddellijk vervangen moeten worden door uw verkoper voor een ander met dezelfde eigenschappen.

Onderdelen: Om onderdelen te bestellen, kunt u direct contact opnemen met de dealer die U de machine heeft verkocht. Controleer of U alle noodzakelijke gegevens heeft om de machine goed kunnen te identificeren (model, serienummer, fabricatiejaar, vermogen, voltage, frequentie, etc.). Alle details kunt u vinden op het technische specificatiepaneel gevestigd op de machine.

9. DIAGNOSE EN OPLOSSING VAN PROBLEMEN

Problemen	Vermoedelijke oorzaken	Oplossing
De machine werkt helemaal niet	De machine is niet aan het net aangesloten	Sluit de machine aan het net
	Het voltage van het net is lager dan die van de machine	Verander het voltage van de machine
	Geen spanning op één of meer fasen	Controleer de zekeringen, stekkers en schakelaars
	De schakelaar die zich op de rechter- kant van de machine bevindt, staat in 0-STOP-positie (alleen i mod.)	Draai de schakelaar in 1-START-positie
	De 0-1 magneetschakelaar (alleen i- modellen) is defect	Neem contact op met een elektricien
	De interne aan/uit knie-magneetschakelaar is defect of niet goed ingesteld (alleen A- modellen)	Neem contact op met een elektricien om de magneetschakelaar te vervangen of in te stellen
	De snelheidsregelaar is dichtgedraaid	Draai de snelheidsregelaar open
De motor werkt, maar de zuiger beweegt omhoog noch omlaag	De motor draait verkeerd om (alleen bij 3-fase machines)	Verander twee van de drie fasen in stekker
	De luchtgaatjes onderaan de bodem van de cilinder zijn verstopt	Maak de luchtgaatjes vrij
De zuiger beweegt omhoog of omlaag, maar lijkt dat de motor vermogen verliest	Zuiger en zuigerdichtingsring zijn verstopt met vleesresten	Reinig de zuiger en zuigerdichtingsring
	De elektrische eigenschappen van de motor komen niet overeen met die van het net	Neem contact op met uw officiële verkoper om het voltage van de machine te veranderen
	De 3-fase motor (wanneer voorhanden) functioneert alleen met twee fasen	Repareer het stopcontact
	In het reservoir is niet genoeg olie aanwezig	Vul olie in het reservoir tot de MAX.-streep
	Het hydraulische olietoestel heeft een lek die van een hydraulische schroef of pijp komt	Neem contact op met uw officiële verkoper
	De oliefilter is vuil	Neem contact op met uw officiële verkoper om het deel te vervangen

THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK
PAGE VOLONTAIREMENT BLANCHE
DIESE SEITE IST MIT ABSICHT FREIGEHALTEN
DEZE BLADZIJDE IS MET OPZET WIT GELATEN
PÁGINA VOLUNTARIAMENTE EN BLANCO

INDHOLDSFORTEGNELSE TIL BRUGSANVISNING FOR PØLSESTOPPERNE.

ILLUSTRATIONER:

	RESERVEDELE
	RESERVEDELSLISTE
	VIGTIGE DELE
	TEGNINGER
	EL-DIAGRAM MODEL A (AUTOMATISK MED KONTAKTOR)
1	INSTRUKTIONER FOR SIKKERHED
2	LISTE OVER RISICI
2.1	MEKANISKE RISICI
2.2	ELEKTRISKE RISICI
2.3	AKUSTISKE RISICI
2.4	RISICI FOR HELBREDET
3	TEKNISKE KENDETEGN
3.1	INDLEDENDE OPLYSNINGER
3.2	BETEGNELSER
3.3	TYPER
3.4	TEKNISKE SPECIFIKATIONER
4	LEVERING
5	INSTALLATION
5.1	UDPAKNING OG OPSTILLING
5.2	TILSLUTNING AF MASKINEN
5.3	PÅFYLDNING AF HYDRAULIKOLIE
5.4	OMSTILLING AF SPÆNDING
5.4.1	OMSTILLING AF SPÆNDING I MODEL A (AUTOMATISK MED KONTAKTOR)
5.4.2	OMSTILLING AF SPÆNDING I MODEL I (MED AFBRYDER).
6	FUNKTION
6.1	FREM GANGSMÅDE
6.2	NYTTIGE RÅD
7	RENGØRING
7.1	INSTRUKTIONER FOR RENGØRING
7.2	FORSIGTIGHEDSREGLER UNDER RENGØRING
7.3	RENGØRINGSPROGRAM
8	VEDLIGEHOLDELSE
8.1	SKEMA FOR VEDLIGEHOLDELSE OG EFTERSYN
8.2	RÅD OM VEDLIGEHOLDELSE OG EFTERSYN
9	DIAGNOSE OG LØSNING AF PROBLEMER

1. INSTRUKTIONER FOR SIKKERHED

Denne maskine har bevægelige dele og arbejder med elektrisk spænding som kan være farlig. Uhensigtsmæssig brug af maskinen kan forårsage meget alvorlige ulykker, endog livsfarlige. Før igangsætningen af maskinen, er det nødvendigt at læse disse instruktioner omhyggeligt igennem. Denne manual bør opbevares for fremtidige forespørgsler, og bør gives enhver ny bruger af maskinen i hænde. **Følgende instruktioner begrænser fabrikantens ansvar :**

- INSTALLATION BØR KUN FORETAGES AF BEHØRIGT AUTORISERET PERSONALE. GØR IKKE INDGREG I MASKINENS ELEKTRISKE SYSTEM.
- MASKINEN BØR IKKE BRUGES UDEN AT BRUGEREN HAR MODTAGET DE NØDVENDIGE INSTRUKTIONER AF EN ERFAREN BRUGER, OM SIKKERHED, BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE.
- GENNEMLÆS OG FORSTÅ ALLE INSTRUKTIONER I DENNE MANUAL INDEN MASKINEN BRUGES.
- BRUG IKKE MASKINEN UDEN AT VÆRE UDSYSTRET MED DE PERSONLIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER SOM ER KRÆVET IFØLGE LOVEN.
- DER BØR ALDRIG ÆNDRES PÅ ELLER GØRES INDGREG I DE MEKANISKE OG ELEKTRISKE SIKKERHEDSANORDNINGER INSTALLERET I MASKINEN.
- HOLD HÆNDERNE VÆK FRA BEVÆGELIGE MASKINDELE.
- FORLAD IKKE MASKINEN NÅR DEN ER I DRIFT ELLER ER TILSLUTTET NETTET.
- TAG ALTID STIKKET UD FØR RENGØRING, VEDLIGEHOLDELSE ELLER NÅR REPARATIONER FORETAGES.

- RØR IKKE VED DELE INDE I MASKINEN HVOR DER IKKE FOREFINDES DELE, SOM BRUGEREN BEHØVER GØRE INDGREB I.
- STANDS MASKINEN ØJEBLIKKELT HVIS DEN IKKE FUNGERER KORREKT OG UNDERRET DEN TILSYNSFØRENDE.
- Installationen af maskinen bør foretages i overensstemmelse med instruktionsbogen og de lokale normer for sikkerhed og hygiejne. Hvis disse normer ikke overholdes, er ejeren og installatøren ansvarlige.
- Før igangsætning bør tilslutningen af alle faser og jord efterses. Kontroller tilslutning af motorværn og/eller evt. fejlstrømsrelæ. Hvis dette ikke gøres kan det have en elektrisk udladning til følge.
- Pas på at sikkerhedsskilte og -etiketter er godt fastgjort på maskinen, at de er let læselige og at de ikke udviskes under rengøringsprocessen. Hvis de ødelægges eller forsvinder, bør nye rekvireres fra forhandleren og igen sættes på maskinen.
- Hold altid arbejdsstedet godt belyst og fri for forhindringer.
- Hav ikke løst tøj eller smykker på, der kan hænge fast i maskinens bevægelige dele.
- Afbryd maskinen, hvis den ikke er i brug.
- Hold altid børn og tilskuere på behørig afstand.
- Afbryd altid maskinen ved at trække i stikket, aldrig ved at trække i el-ledningen.
- Tillad ikke at ledningen til maskinen ligger i en gangzone, eller at der trædes på den, da dette kan forkorte dens levetid og yderligere være farligt.
- Maskinens oprindelige design bør på ingen måde forandres.
- Hvis en eventuel reparation er nødvendig bør denne foretages af forhandleren, som har solgt maskinen til Dem.
- Brug altid originalt TALSA tilbehør og reservedele, som bør installeres af en kvalificeret tekniker.
- Denne maskine er designet til forarbejdning af kødprodukter. Enhver anden brug, går imod dens karakteristika, hvorfor fabrikanten ikke kan gøres ansvarlig for de mulige skader opstået under uhensigtsmæssig brug.

Hvis De har brug for yderligere manualer, kan disse rekvireres fra Deres forhandler. Såfremt yderligere oplysninger er nødvendige, bedes De henvende Dem til forhandleren, hvor maskinen er købt.

2. LISTE OVER RISICI

Følgende opregner de eventuelle risici som kan opstå ved brug af maskinen.

2.1 MEKANISKE RISICI

- Hånd, fingre, osv., kan komme i klemme mellem cylinderen og låget når dette lukkes.
- Hånd, fingre, osv., kan komme i klemme mellem stemplet, når det hæves og det ikke helt åbne låg.
- Hånd, fingre, osv., kan komme i klemme ved sænkning af stemplet, mellem dette og den øverste del af motorhuset under afmonteringen af cylinderen i modellerne E.
- Man kan blive ramt af maskinen hvis man løfter den mere end nødvendigt, og den vælter (da pølsestopperen har hjul er dette en betydelig risiko).
- Man kan beskadige fødderne hvis stemplet skulle falde på gulvet under afmontering eller rengøring.

2.2 ELEKTRISKE RISICI

- Elektrisk stød forårsaget ved direkte eller indirekte kontakt med den elektriske strøm.
- Elektrisk stød forårsaget på grund af defekte eller beskadigede elektriske dele.

2.3 AKUSTISKE RISICI

Høreskader forårsaget ved en ændring af maskinens originale design, som har til følge at der udsendes lyde højere end 85 dB(A).

2.4 RISICI FOR HELBREDET

Fordærvelse af indholdet i pølsestopperen fordi forskrifterne for hygiejne og rengøring ikke er blevet overholdt.

3. TEKNISKE KENDETEGN

3.1 INDLEDENDE OPLYSNINGER

De hydrauliske pølsestopper type H, forener teknologi, materialer af høj kvalitet og høj maskinteknik med praktiske foranstaltninger for at opnå enkel og hurtig betjening og nem rengøring af maskinen.

- Separat oliebeholder. Udstyret med 2 vibrationsdæmpere af gummi, 2 fastsiddende hjul og et håndtag til flytning.
- TALSA pølsestopperne er karakteriseret ved et fuldstændig tæt stempel (model P med fastsiddende cylinder) og ligeledes ved deres lette afmontering og rengøring (modeller E med aftagelig cylinder).
- Igangsætning og standsning af motoren ved hjælp af afbryderkontakt (modeller i) eller automatisk ved hjælp af kontaktor (modeller A). I sidstnævnte tilfælde bruger maskinen kun strøm når knæpedalen er i gang, hvilket betyder besparelse af energi og mindre slid af maskindelen. Det betyder ligeledes at der kan arbejdes med mindre støj da motor og pumpe ikke er i konstant brug.
- Når knæpedalen går i neutral stilling standses udløb af farsen øjeblikkeligt på grund af ophævelse af stemplets tryk, uafhængigt af pølsehornets størrelse eller farsens konsistens.

- Det specielt forstærkede trykssystem tillader at der kan arbejdes bekvemt selv med de koldeste og mest kompakte farstyper; maskiner udstyret med manometer (P-modeller).
- Arbejdshastigheden kan hurtigt og præcist indstilles på reguleringshåndtaget som sidder bekvemt for den der betjener maskinen.
- Arbejdsstillingen er bekvem på grund af knæpedalens ergonomiske position, som tillader at hænderne er fri. Når knæpedalen trækkes tilbage sænkes stemplet.
- Hermetisk hurtigt lukkende låg, som let kan justeres (P-modeller).
- Stemplet, som let kan afmonteres, har to tætningsringe for at undgå at farsen slipper ud mellem stempel og cylinder (undtagen H 42). Maskinerne er blevet udformet for at tillade en let adgang til dens forskellige dele, og således muliggøre en bekvem vedligeholdelse og rengøring.
- Enhver form for natur- eller kunsttarme kan anvendes.
- Opfylder USDA- og EU-standarder.
- Hermetisk lukket elektrisk styrebox med lav sikkerhedsspænding (visse modeller).

TILBEHØR TIL MASKINEN : 3 pølsehorn. Specialnøgle til stempel. Omløber for pølsehorn. Nødvendig hydraulikolie (er påfyldt). Håndbog.

OPTIONER : Låg, stempel og møtrikker i rustfrit stål (modeller S). Enfasede motorer med ekstra ventilator til afkøling af motor, termorelæ til beskyttelse af motor (undtagen for i-modeller ; standard i model H42A/H31A). Portioneringsforsats. Doseringsventil. Koniske pølsehorn i specielle længder og diametre (se tabel).

3.2 BETEGNELSER:

- Pølsestoppemaskine H15/20/26/31/42 med fastsiddende cylinder P.
- Pølsestoppemaskine H15/26 med aftagelig cylinder E.
-

3.3 TYPER :

H15Pi	H15PA	H15Ei	H15EA
H20Pi	H20PA		
H26Pi	H26PA	H26Ei	H26EA
H31PiS	H31PAS		
H42PiS	H42PAS		
H52PiS	H52PAS		

- P = fastsiddende cylinder.
- E = aftagelig cylinder.
- A = automatisk igangsætning og standsning af motor ved hjælp af kontaktor.
- i = igangsætning og standsning af motor ved hjælp af afbryder.
- S = Låg, stempel og møtrikker i rustfrit stål.

3.4 TEKNISKE SPECIFIKATIONER

	H15	H20	H26	H31	H42	H52
Cylindervolumen i liter	14,9	19,9	25,6	30,8	41,5	51,6
Cylindervolumen i kg kød (cirka)	±12	±16	±22	±28	±36	±44
Oliebeholderens kapacitet i liter	10	10	15	15	25	25
Maskinens størrelse (breddexdybdexhøjde) cm	42x67x100	42x67x120	46x72x112	47x73x112	55x78x120	59x80x120
Kartonemballagens størrelse i cm	55x60x116	55x60x139	55x60x139	55x60x139	--	--
Kartonemballagens rumfang, m ³	0,38	0,46	0,46	0,46	--	--
Størrelse af trætræmmekasse i cm	--	--	--	--	67x72x147	67x72x147
Rumfang af trætræmmekasse i m ³	--	--	--	--	0,70	0,70
Netto/bruttovægt for trefaset maskine med olie i kg. (ca.)	±100 / ±115	±117 / ±135	±135 / ±155	±180 / ±200	±260 / ±290	±330 / ±360
Lydtryksniveau trefaset maskine dB(A) LEQ afstand 1 m	±58	±58	±61	±61	±64	±64
Lydtryksniveau enfaset maskine dB(A) LEQ afstand 1m	±61	±61	±64	±64	±67	±67
Relativ fugtighed på arbejdsstedet min./max. i %	20 - 90%					
Anbefalet viskositet for hydraulikolie	5° Engler 50°C (equiv. ISO3498: cat HL VG46, DIN8659: HL-46)					
Temperatur på arbejdsstedet maks./min. i grader celsius	+5 - +40°C					
Kvalitet af rustfri stål	AISI304 (equiv. DIN 1.4301, AFNOR Z6CN 18.09)					
Kvalitet af aluminium	AFNOR AG6T-Y (equiv. ASTM G8A - UNE L2331)					

Data for trefasede motorer, disponible til 50/60 Hz				
Motor effekt HK	0,75	1,25	2	2,5
Motor effekt kW	0,55	0,94	1,5	1,87

Motor forbrug Amp 380/400 Volt	1,9	2,5	3,7	4,5
Data for termorelæ	LRD-07	LRD-08	LRD-08	LRD-10
Motor forbrug Amp 220/230 Volt	3,3	4,3	6,4	7,8
Data for termorelæ	LRD-08	LRD-10	LRD-10	LRD-14

Data for enfasede motorer, disponible til 50/60 Hz				
Motor effekt HK	1,25	1,75	2,25	2,5
Motor effekt kW	0,94	1,31	1,68	1,87
Motor forbrug Amp 380/400 Volt	6,9	9	10,5	12,5
Data for termorelæ	LRD-12	LRD-16	LRD-16	LRD-16
Kondensator	25 µF / 450 V.	40 µF / 450 V.	55 µF / 450 V.	55 µF / 450 V.

4. LEVERING

Maskinen leveres på palle beskyttet af en kartonemballage (eller trætræmmekasse for modellerne H42 og H52). Såvel tilbehøret som brugsanvisning befinder sig inden i emballagen. Vi bruger genbrugsemballage (De bedes om at genbruge den). Speditøren er ansvarlig for skader opstået under transporten. Undersøg maskinens stand ved ankomst.

5. INSTALLATION

Beregnet varighed : 45 minutter. Installationen bør kun foretages af en autoriseret el-installatør.

5.1 UDPAKNING OG OPSTILLING

Hold altid maskinen og emballagen lodret. Tag maskinen ud af emballagen. Indsæt knæpedalen (og ligeledes lågets møtrikker for E-modellerne) som er i cylinderens indre på det dertil indrettede sted. Brug aldrig knæpedalen til at flytte maskinen. Maskinen leveres fra fabrik med 2 fastsiddende hjul på den forreste del og 2 vibrationsdæmpere på den bageste del. Løft bagenden ved hjælp af transporthåndtaget og flyt maskinen til arbejdsstedet. (For at kunne løfte modellerne H42, behøves 2 personer). Løft ikke maskinen mere end nødvendigt, da den kan vælte ned over Dem, hvis den får overbalance. Stil den på en vandret overflade. Hvis maskinen rokker, bør de 2 vibrationsdæmpere justeres indtil maskinen står fuldstændigt vandret og fast.

VIGTIGT :

Fjern oliedækslet mærket OIL, hvis dette ikke allerede er gjort ved levering. I oliepåfyldningshullet skal der være en udluftet pejlepind, der kan vise niveauet i oliebeholderen. Fjern al tape og bånd, påsat til transporten. Kontrollér ligeledes, at lufthullerne, som sidder i den nederste del af cylinderen, er helt åbne, da stemplet i modsat fald ikke vil fungere korrekt.

5.2 TILSLUTNING AF MASKINEN

Kontrollér at pølsestopperens elektriske data, som er angivet på maskinskiltet (spænding, frekvens Hz, faser) stemmer overens med el-nettet. (Der kan tillades en tolerance på 10 % i volt og 2 % i frekvens). Hvis maskinens specifikationer stemmer overens med el-nettet, følg instruktionerne som angivet i afsnittet **FUNKTION**.

Hvis maskinens spænding ikke skulle svare til el-nettets og hvis den er trefaset med dobbeltspændingsmotor, tilpas maskinens spænding, som beskrevet i afsnittet **OMSTILLING AF SPÆNDING**.

Når maskinen er tilsluttet, og efter at man har kontrolleret niveauet af hydraulikolien i beholderen ved hjælp af målepinden, som sidder i oliepåfyldningsproppen, kontrolleres at den trefasede motors omdrejningsretning er korrekt. Hvis faserne er rigtigt tilsluttet vil stemplet gå korrekt op og ned når knæpedalen påvirkes. Hvis faserne er forkert tilsluttet vil pumpen fungere modsat, motoren vil lave støj, men stemplet vil stå stille. Stands omgående og byt 2 af de 3 faser i stikproppen.

VIGTIGT : Farverne i kablets leder er normalt som følger : • Fase(r) : Sort, brun, grå. • Neutral : Blå. • Jord : To-farvet gull/grøn. De bedes venligst kontrollere dette før maskinen tilsluttes og tilkalde en autoriseret elektriker hvis ovenstående data ikke svarer til Deres el-energikilde.

5.3 PÅFYLDNING AF HYDRAULIKOLIE

Pølsestopperen H leveres fra fabrik forsynet med den nødvendige hydraulikolie i beholderen. Påfyldning er derfor normalt ikke nødvendig.

Sæt ikke den nye maskine i gang hvis den helt ekstraordinært skulle blive leveret uden hydraulikolie. Fyld den først som følger :

Fjern oliepåfyldningsproppen mærket OIL, som sidder i øverste del af motorhuset.

Se efter at olieniveauet er korrekt ved hjælp af målepinden (maks/min) som sidder i påfyldningsproppen.

Ved hjælp af en tragt hældes hydraulikolie igennem påfyldningsåbningen. Fyld ikke beholderen helt, da et vist rumfang af luft er nødvendigt i beholderens indre til ekspansion. Brug olier til hydraulikanlæg med gennemsnitligt tryk (ca. 100 bar) med viskositet ca. 5° Engler (svarer til ISO3498: cat HL VG46 eller DIN8659: HL-46). Lad derefter stemplet gå op og ned for at fjerne luftbobler i hydrauliksystemet.

Sørg for at fylde oliebeholderen til maksimumniveau, men ikke over, da et større kvantum af olie forbedrer bortledning af varmen, som afgives fra det hydrauliske system, og det forlænger oliens levetid.

Da olien ikke afgiver dampe holder det hydrauliske olieniveau sig gennem flere år, (mellem ca. 2.500 og 5.000 timers levetid). Det er ikke nødvendigt periodevis at kontrollere niveauet medens maskinen fungerer korrekt. For mere information se afsnittet **8. VEDLIGEHOLDELSE**.

5.4 OMSTILLING AF SPÆNDING

VIGTIGT : Kun for trefasede maskiner med dobbeltspændings motor 380/220 Volt. (400/230 Volt i EU) osv. Denne operation bør udelukkende foretages af en autoriseret elektriker.

Tilslut ikke maskinen til el-nettet. Maskinen bør være frakoblet el-nettet under hele processen.

Skruerne som holder motorhusets stålålg fast, skrues af og låget fjernes.

5.4.1 OMSTILLING AF SPÆNDING I MODEL A (AUTOMATISK MED KONTAKTOR)

MOTOR : Motorens klemkasse åbnes og de 4 skruer heri løsnes, de 6 små møtrikker løsnes på klemmerne og polerne anbringes korrekt.

KONTAKTOR : Hvis det drejer sig om en transformator på 24 Volt., arbejder kontaktores spole også med 24 Volt., hvorfor tilpasning ikke er nødvendig. I modsat fald behøver kontaktores kabler en tilpasning, eller hele kontaktores må eventuelt udskiftes af en autoriseret tekniker, som angivet i vedlagte diagrammer.

5.4.2 OMSTILLING AF SPÆNDING I MODEL I (MED AFBRYDER).

MOTOR : Motorens klemkasse åbnes og de 4 skruer heri løsnes, de 6 små møtrikker løsnes på klemmerne og polerne anbringes korrekt.

6. FUNKTION

VIGTIGT : Før arbejdet påbegyndes, bør denne håndbog læses omhyggeligt. Foretag en prøvekørsel med tom maskine før farsen fyldes i.

6.1 FREMGANGSMÅDE

- De øverste lågmøtrikker løsnes (kun i model E) og det åbnes helt idet man med en let løftebevægelse hjælper med til at formindske gnidningen.
- Cylinderen, undersiden af låget, og det pølsehorn der skal bruges, vaskes med varmt vand.
- Maskinens arbejdstryk formindskes næsten til et minimum ved at dreje håndtaget til regulering af hastighed mod venstre (mod uret).
- Tilslut maskinens stikprop til el-nettet.
- Kun for i-modeller: Drej den grå knap, som sidder til højre på maskinen, til positionen "start".
- Sæt maskinen i gang ved at presse på knæpedalen.
- Sænk stemplet ved at trække knæpedalen ind mod Dem selv indtil det nødvendige niveau opnås til at rumme den fars som man ønsker at stoppe.
- Læg farsen i cylinderens indre og tryk den godt sammen hver gang den lægges i, for at undgå luftbobler som kan ødelægge tarmene under stopningen.
- Sæt lågpakningen på plads.
- Løft stemplet ved hjælp af knæpedalen indtil farsen når cylinderens top.
- Smør den øverste del af lågpakningen og lågets inderside med spisefedt eller andet godkendt smøremiddel.
- Låget lukkes forsigtigt, idet man hjælper med til at formindske gnidningen ved at løfte låget med en let bevægelse og idet man passer på ikke at klemme lågpakningen ved lukningen. Brug kun håndtaget, som sidder på låget, benyt ikke pølsehornet. Pas på ikke at få hånden i klemme når låget lukkes.
- Efter at have skruet de øverste skruer på (kun model E), sættes det passende horn (så stort og kort som muligt) i låget, idet det fastgøres med omløberen. Forbered en passende mængde tarme.
- Pres knæpedalen helt frem med knæet til dens yderstilling. Knæpedalen må ikke bruges til at regulere stemplets hastighed. Tryk helt i bund.
- Arbejdstrykket forhøjes med forsigtighed ved at dreje trykregulatoren langsomt mod højre (med uret). Forøg ikke trykket pludseligt, da dette kan blive for stort og farsen, praktisk talt, vil blive "skudt ud" af hornet.
- De vil lægge mærke til at stemplet begynder at løfte sig og at der kommer luft ud af hornet.
- Når kødfarsen begynder at komme ud, formindsk trykket, klargør de tarme, der skal bruges og justér trykreguleringshåndtaget til en passende hastighed.
- Når arbejdet er afsluttet, trækkes knæpedalen bagud indtil stemplet når til cylinderens nederste stop.
- For at standse det hydrauliske system stilles knæpedalen i midterposition.
- I-modellerne: Den grå knap, som sidder til højre på maskinen, drejes til position "stop".
- Når man er færdig med at bruge maskinen, gøres den ren. Stemplet sænkes altid til cylinderens bund, sluk for afbryderen på motorhuset (i-model) og forvis Dem om, at maskinen ikke kan rulle.
-

6.2 NYTTIGE RÅD

- Brug ikke maskinen uden først at have fået instruktioner af en øvet bruger.
- Læs denne manual omhyggeligt, før De benytter maskinen.
- Øv Dem med denne tomme maskine inden De tager den i brug med kødfars.
- Overhold alle de nødvendige hygiejniske forholdsregler ved forarbejdning af fødevarer, såsom at bruge de nødvendige beskyttelsesforanstaltninger og -procedurer (rengøring, handsker, hat, forklæde, osv.).

For at opnå at pølsevarerne får det bedst mulige udseende, en mere ensartet fyldningsproces og mindre belastning og opvarmning af maskinen anbefaler vi at bruge følgende :

- Et horn med den størst mulige diameter og mindst mulige længde.
- Finthakket fars med en lavest mulig temperatur.

Når der arbejdes med grovhakket eller meget kold fars, fraråder vi, når det er muligt, brug af horn med lille diameter eller stor længde.

Hvis De har brug for pølsehorn med specielle diametre eller længder, henvend Dem til forhandleren, der har solgt Dem maskinen. Der står et bredt udvalg til Deres rådighed :

Model:	B	C	D	E	F	G	H	I
Ydre diameter, mm Ø	12	15	18	20	25	30	38	43
Indre diameter, mm Ø	10	12	15	17	22	27	35	40
Længde af rør, mm	160	195	195	195	195	195	220	235
Total hornlængde, mm	210	245	245	233	220	220	245	260

Brug ikke hornet til at lukke låget. Hornets fatning kan blive ødelagt ; brug kun lågets åbne- og lukkehåndtag.

Låget bør hverken åbnes eller lukkes uden at lågpakningen er på plads, da låget og cylinderens flange kan blive ridset.

Når maskinen arbejder med farsen, kan låget ikke åbnes, uden at stemplet sænkes en lille smule ved at trække knæpedalen i sænkeposition. Den sammenpressede fars umuliggør dette.

Pøsestopperen stilles så nær arbejdsbordet som muligt ; hornets og knæpedalens stilling tillader at hornet er fuldstændig inde over arbejdsbordet, hvorved ingen væske falder på gulvet eller på operatøren.

Betjen knæpedalen med en fast bevægelse. Brug den ikke som hastighedsregulator.

Når det drejer sig om model i, slukkes maskinen efter hver brug for at undgå at motoren løber varm. Sluk altid for maskinen, hvis den ikke bruges.

Sørg for at arbejde med en rimelig gennemsnitshastighed, for således at undgå konstante igangsætninger og standsninger af det hydrauliske system.

Denne maskine er ikke designet til at fungere vedvarende og uafbrudt under høje belastninger, men derimod til at arbejde med afbrydelser og standsninger som får den opståede varme, som varierer alt efter produktets konsistens, til at forsvinde. På grund af trykket som pumpen udøver på den hydrauliske olie, er det normalt at denne kan komme op på en temperatur af 60° C og at motorhuset føles varmt efter en langvarig arbejdsperiode.

7. RENGØRING

VIGTIGT : For at forebygge mekaniske risici under rengøring og afmontering af stemplet, bør låget altid åbnes helt før stemplet løftes.

7.1 INSTRUKTIONER FOR RENGØRING

Til rengøring af maskinens yderside bruges varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.

Brug ikke nogen form for slibemidler, især de som kan udviske sikkerhedsskilte eller -etiketter.

Under ingen omstændighed må maskinens elektriske komponenter blive våde (kontakter, kabel, osv.). Brug aldrig vandstråle under tryk, specielt ikke ved lufthullerne som sidder på siden af motorhuset.

Efter hver arbejdsdag bør følgende gøres omhyggeligt rent: Lågets underside og hullet, hvor farsen kommer ud, benyttede horn, og omløberen som holder hornet. Om nødvendigt renses hornets indre med en rund børste. Låget bør hverken åbnes eller lukkes uden at lågpakningen er på plads, da låget og flangen kan blive ridset.

Brug kun rigeligt varmt vand til at skylle lågbolten og lejet, således at rester af salt og krydderier, som har sat sig fast, fjernes, da disse, efter nogle timers standsning, krystalliseres og forhindrer at låget kan åbnes og lukkes med lethed.

Den øverste af stemplets sorte tætningsringe bør også rengøres dagligt, som følger :

- Luk låget fuldstændigt op og fjern lågpakningen.
- Pres på knæpedalen indtil stemplet når til toppen af cylinderen. Den øverste af stemplets sorte tætningsringe kommer derved til syne over cylinderens øverste del. Rens den med en fugtig klud.
- Det anbefales at foretage periodiske rensninger af stemplet og cylinderens indre :
- Møtrikkerne på det øverste låg løsnes (kun E-modeller). Låget åbnes helt og lågpakningen fjernes.
- Pres på knæpedalen indtil stemplet når til toppen af cylinderen.
- Medens stemplet er i sit højeste punkt, tryk på knæpedalen og skru samtidigt, ved hjælp af stempelnøglen 2 tappe, stempelbolten med de 2 huller af. Stempelbolten befinder sig i stemplets centrum.
- Træk knæpedalen ind mod Dem selv og skru samtidig stempelnøglen store tap ned i det hul, som sidder i stemplets midte. Når nøglen gevind er i bund, trykkes stemplet igen opad med knæpedalen. Stemplet vil da hæve sig og gå helt fri af cylinderen.
- Træk opad i nøglen og løft stemplet bort fra cylinderen.
- Tag evt. maskinens stik ud af stikkontakten.
- Rengør derefter cylinderens indre. Cylinderens bund bør tørres omhyggeligt for at undgå opsamling af vand og efterfølgende rust på motorhusets øverste del.

VIGTIGT : Rengøring af stempel og cylinder kan også ske ved at tage den aftagelige cylinder ud (kun for E-modeller), dog anbefaler vi kun at afmontere stemplet for at undgå mekaniske uheld og ligeledes beskadigelse af tætningsringene på stemplet.

7.2 FORSİGTİGHEDSREGLER UNDER RENGØRING

Stemplet bør flyttes med forsigtighed på grund af dets vægt. Rengør stemplet og de sorte pakninger (1 eller 2, alt efter model). Brug ikke skarpe redskaber (knive, skruetrækkere) til at tage dem ud, da de kan beskadige stemplet. For at undgå støj ved stemplets op- og

nedløb, smøres stempelpakningerne med spisefedt eller andet godkendt smøremiddel til fødevarer, før stemplet sættes på plads i cylinderen.

Kom aldrig vand i cylinderen, da dette vil kunne løbe ned i maskinens bund og således beskadige de mekaniske og elektriske elementer. Hullerne som sidder i cylinderen bund er ikke beregnet til udløb af vand, men derimod kun til udslip af luft.

For at montere stemplet bør cylinderens bund aftørres omhyggeligt, sæt stemplet ned i cylinderen og skru stempelbolten fuldstændigt til, idet der passes på at den lille o-ring er anbragt korrekt. Lad stemplet køre lidt ned og op igen. Skru derefter stempelbolten til igen, for at forsikre Dem om at den er godt spændt til, Hvis dette ikke er tilfældet vil den blive bøjet når den støder mod låget. Sørg for at smøre stempelboltens gevind før den isættes, for derved at gøre afmontering lettere.

Når maskinen ikke er i brug, bør stemplet altid være i cylinderens bund. Dette vil forlænge levetiden for stempelstangen og pakningerne.

For en korrekt hygiejnisk kontrol, følg nedenstående rengøringsprogram.

7.3 RENGØRINGSPROGRAM

VIGTIGT : Brug aldrig en kraftig vandstråle til rengøring af denne maskine. Hvis der bruges rengøringsmidler, desinfektionsmidler eller smøreløser bør fabrikantens særlige forskrifter for disse produkter følges. Vi anbefaler brug af følgende rengøringsmidler og desinfektionsmidler:

Produkt	Mærke	Navn	Bemærkninger
Affedtningsmiddel med neutral pH 7	Henkel	TOPAX 10	Da midlet er pH-neutralt, er det ikke nødvendigt at anvende beskyttelsesmidler ved dets brug. Skyl omhyggeligt
Affedtningsmiddel til manuel rengøring	Henkel	RIK	Brug med beskyttelser. Skyl omhyggeligt
Alkalisk affedtningsmiddel med desinfektionsmiddel	Henkel	TOPAX 68	Med komponenter der forhindrer korrosion. Brug med beskyttelsesmiddel. Skyl omhyggeligt
Desinfektionsmiddel på basis af kvarternær ammonium	Henkel	TOPAX 91	Brug med beskyttelsesmiddel. Skyl omhyggeligt

Ved manuel rengøring er brugen af egnede beskyttelsesmidler nødvendig (gummihandsker, plasticforklæde, osv.). En omhyggelig skylning af maskinen efter brug af rengøringsmiddel og desinfektionsmidler er nødvendig.

GENERELLE RÅD VED RENGØRING:

Fremgangsmåde	Produkt	Metode	Hjælpemidler	Bemærkninger
Overfladerengøring		Manuelt	Spatel	Fjern de store kødrester efter adskillelse, om nødvendigt også mindre rester
Grundig rengøring	Mildt rengøringsmiddel	Manuelt	Børste, spand	Produktets anvendelsestid : ± 15 minutter
Afskylning	Varmt vand	Manuelt	Svamp, spand	Varmt vand 40/50°C
Kontrol				Kontrollér kritiske punkter og problematiske dele
Desinfektion	Desinfektionsmiddel	Manuelt	Svamp, klud	Efter at alle rengøringsfaser er sluttet
Afskylning	Rent vand	Manuelt	Svamp, spand	
Tørring		Manuelt	Klud	
Vedligeholdelse	Mineralsk olie	Manuelt	Klud	Udvendige flader

SÆRLIGE RÅD VED RENGØRING:

Hyppighed	Rensezone	Metode	Produkt	Hjælpemidler	Bemærkninger
Dagligt	Underside af låg, lågpakning, inderside af cylinder, stempelbolt	Manuelt	Mildt rengøringsmiddel, varmt vand	Svamp, klud	Fjern snavs fra maskinens overflade, evt. ved hjælp af en børste for at undgå ansamlinger af snavs
Hver fjortende dag	Stempel, stempelpakninger, stempelboltens o-ring	Manuelt	Mildt rengøringsmiddel, varmt vand	Svamp, klud	For at demontere stemplet: Følg ovenstående instruktioner

Disse rengøringsinstruktioner er udarbejdet for virksomheder med kun et arbejds hold. For virksomheder med flere arbejds hold, bør tiden mellem hver rengøring være kortere.

VIGTIGT: Blandt de områder, som skal rengøres dagligt (se ovenfor), skal stempelbolten gøre rent ved at skrue den løs fra stempelstangen. E modeller: Følgende skal fjernes for separat rengøring: Lågmøtrikker, låg og cylinder.

Fjernelse af stempel: Se afsnit 7.1 ovenfor.

8. VEDLIGEHOLDELSE

VIGTIGT : Træk maskinens el-stik ud før vedligeholdelse eller eftersyn påbegyndes.

Under vedligeholdelse og eftersyn, bør denne manuals sikkerhedsregler nøje følges.

Sikkerhed og holdbarhed for maskinen afhænger af mange faktorer, blandt andet regelmæssig vedligeholdelse. Mekaniske svigt på grund af manglende vedligeholdelse kan føre til høje reparationsomkostninger og driftsstop. Derfor er det nødvendigt at maskinen vedligeholdes rigtigt med regelmæssige mellemrum.

Skemaet nedenfor giver information om vedligeholdelse og kontrol (intervaller, kritiske punkter etc.) for en maskine under normale driftsforhold.

På grund af det skiftende antal af arbejdshold i forskellige virksomheder, er det umuligt på forhånd at afgøre hvor ofte der bør foretages vedligeholdelse, eftersyn eller udskiftning. Derfor bedes De fastlægge rutineeftersyn i overensstemmelse med antallet af arbejdshold.

Vor lokale forhandler hjælper gerne med mere oplysning om dette emne.

8.1 SKEMA FOR VEDLIGEHOLDELSE OG EFTERSYN

Efter at have læst nedenstående bedes De for yderlige information se afsnittet om vedligeholdelse og eftersyn.

Hyppeghed	Kritiske punkter/Oplysning om vedligeholdelse
Dagligt	- Efterse lågpakningen og udskift den, om nødvendigt. - Efterse de 2 sorte stempelpakninger og udskift dem om nødvendigt. - Efterse lufthullerne som befinder sig i cylinderens bund og rens dem om nødvendigt.
Månedligt	- Efterprøv at låget lukker helt tæt og juster lågboltene om nødvendigt (kun p-modeller). Kontrollér alle maskinens funktioner. Smør begge lågbolte, stempelbolten samt låg- og stempelpakningerne med spisefedt. - Kontroller stikprop og stikkontakt. I tilfælde af beskadigelser tilkaldes en elektriker.
Årligt	Kontrollér olieniveauet og påfyld olie om nødvendigt.
Hver 2.500 / 5.000 arbejdstimer	- Udskift hydraulikolien. - Efterse oliefiltret og udskift det om nødvendigt.

8.2 RÅD OM VEDLIGEHOLDELSE OG EFTERSYN

Lågpakning: Udskift den i tilfælde af udslip af kødfars, eller hvis der er synlig slid eller beskadigelse. Lågpakningen kan vendes, d.v.s. at den kan anvendes med begge sider opad. Den er fremstillet af ugiftigt materiale, egnet til levnedsmiddelbrug. Sørg for at anbringe lågpakningens sammenføjning ud for den lågbolt, som låget drejer om. To reduce lid friction and extend lid gasket life, before closing always grease the green gasket and the lower part of the lid with food fat.

Stempelpakning (sort): Udskift den i tilfælde af udslip af kødfars eller brud. For at undgå støj når stemplet hæves og sænkes, bør pakningen smøres med spisefedt eller andet godkendt smøremiddel til levnedsmidler.

Niveau af hydraulikolie: Olieniveauet i beholderen kan kontrolleres ved hjælp af målepinden. Sørg for at fylde beholderen til dens maksimum niveau (uden at overskride det) da et passende kvantum af olie forbedrer bortledning af varmen, hvilket forlænger oliens levetid.

Levetid for hydraulikolie: Man kan ikke give nogen nøjagtig dato for oliens levetid, da denne afhænger af forskellige, variable faktorer: Temperatur på arbejdsstedet, arbejdspress, tilstedeværelse af fugtighed eller rester af vand, o.s.v.. Man regner mellem 2.500 til 5.000 timer alt efter betingelserne for brug. Hvis olien mister viskositet, er snarset på grund af urenheder, eller hvis den, efter at have været brugt i maskinen, er hvidlig i farven på grund af opblanding med vand, bør den udskiftes ved at aftappe olien gennem proppen, der sidder i maskinens bund. Fyld herefter op med olie og følg instruktionerne angivet i afsnittet 5. *INSTALLATION*. Da olien ikke fordamper eller forbruges, bør hydraulikolien holde sit niveau gennem flere år. Det er derfor ikke nødvendigt at kontrollere det undtagen i specielle tilfælde. Manglen på tilstrækkelig olie til korrekt funktion kan mærkes ved at stemplet bevæger sig i ryk fordi der kommer luft ind i kredsløbet.

Udskiftning af hydraulisk olie: Tag aftapningsproppen, som sidder i bunden af motorhuset, af og tøm beholderen ved at lade olien flyde ud i en egnet beholder (husk at sende olien til genbrug). Derefter skrues proppen igen i. Kontrollér at den lukker helt tæt. Ved hjælp af en tragt påfyldes der nu hydraulikolie gennem påfyldningshullet: 10 liter (model H15/20), 15 liter (model H26/31) eller 25 liter (model H42). Fyld ikke beholderen helt op, da der behøves et vist rumfang af luft til ekspansion i dennes indre. Brug olie til hydrauliske systemer af middeltryk (ca. 100 bar) med en viskositet på omkring 5° ENGLER (lig med ISO3498: cat HL VG46 eller DIN8659: HL-46). Derefter køres stemplet op og ned 2 eller 3 gange for at fjerne luftbobler i kredsløbet.

Oliefilter: Dette befinder sig i oliebeholderens indre. Filteret kan kun afmonteres af forhandleren, det er ikke tilgængeligt for brugeren. For at afmontere det, bør 2 skruer som fastholder filteret fjernes, hvorefter filteret kan fjernes. Filtret bør normalt ikke være snarset eller have fejl. Hvis De ønsker at udskifte det, bør der bruges et med lignende gevind 3/8" BSP og en filtreringskapacitet på 10 liter/minut (5 liter/minut i model H15/20). Når det monteres bør det sikres, at det er skruet fast til.

Olietemperatur: På grund af det tryk som pumpen overfører til hydraulikolien, er det normalt at olietemperaturen kan stige til omkring 60° C, og at motorhuset føles varmt efter længere tid drift. Denne maskine er ikke fabrikeret til at fungere uafbrudt under høje tryk; men derimod til at arbejde med afbrydelser, som får den opståede varme til at forsvinde. Denne varme varierer alt efter produktets konsistens.

Hydraulikcylinderens stempelstang: For at sikre lang levetid af hydraulikcylinderens stempelstang, bør stemplet holdes i bunden af cylinderen, når man er færdig med at bruge maskinen, fordi stempelstangen på denne måde forbliver beskyttet af hydraulikolie.

Lågets lukning: Beholderens låg kan lukkes mere eller mindre stramt, alt efter hvilken grad af tæthed der ønskes: Hvis der normalt arbejdes med tørre farses kan lukkemekanismen på låget løsnes og gøres mere let at betjene. Til mere flydende farses kan man være interesseret i at låget lukker mere tæt, for således at undgå mulighed for utætheder. For at opnå større bevægelsesfrihed i model E, løsnes det øverste lågs skruer indtil den ønskede bevægelighed opnåes. I model P, løsnes møtrikkerne, som sidder under flangen, med en skruenøgle 55 og de 2 lågbolte strammes eller løsnes. Derefter strammes de 2 møtrikker til fastgøring hårdt. For at undgå at lågets drejning blokeres på grund af rester af salt og krystalliserede krydderier, husk at skylle bolten med rigeligt varmt vand efter brug af maskinen.

Mangel på kraft: Hvis der konstateres mangel på kraft i maskinens arbejde, bør forhandlerens tekniske service tilkaldes. Først bør følgende undersøges: De lufthuller som befinder sig i bunden af cylinderen skal være fuldstændigt rene. Ligeledes kontrolleres stemplet og stempelpakningerne, som bør være fri for farsrester som kan hindre stemplets bevægelse. Det kontrolleres også, at netspændingen stemmer overens med motorens og at denne ikke kører på to faser. Videre undersøges det, om der olieudslip fra hydraulikfittings eller -rør, eller om oliefilteret er tilstoppet.

Reserve dele: Hvis der er brug for en reservedel, bør De henvende Dem til forhandleren, der har solgt maskinen, og opgive alle identifikationsdata (model, serienummer., fabrikationsår, styrke, spænding, frekvens, osv.). Disse data findes på maskinens typeskilt.

9. DIAGNOSE OG LØSNING AF PROBLEMER

Problemer	Mulige årsager	Løsning
Maskinen fungerer ikke	Maskinen er ikke tilsluttet.	Tilslut maskinen.
	Termorelæet er udløst.	Lad maskinen afkøle i nogle minutter og forsøg derefter at tilslutte den igen.
	Maskinen er tilsluttet for lav spænding.	Stil maskinens spænding om til den rigtige.
	Spænding mangler i én eller flere faser.	Efterse sikringer, stikdåser og afbrydere.
	Afbryderen som sidder til højre på maskinen står i position 0-stop (model i).	Drej på kontakten til position 1-start.
	Afbryderen 0-1 (model i) er beskadiget.	Tilkald servicetekniker.
	Den interne mikroswitch on/off på knæpedalen er ikke korrekt justeret (kun mod. A).	Tilkald servicetekniker.
Motoren kører, men stemplet går hverken op eller ned når knæpedalen betjenes	Hastighedsregulatoren står på minimum.	Sæt hastigheden i vejret ved at dreje regulatoren i retning af urets visere.
	Motoren drejer i forkert retning.	Ombyt 2 af de 3 faser i stikproppen med hinanden
Stemplet bevæger sig op og ned men maskinen mangler tilsyneladende drivkraft	Lufthullerne i cylinderens bund er tilstoppede.	Rens dem.
	Stemplet og stempelpakningerne er snavsede.	Rens dem.
	El-nettets spænding stemmer ikke overens med motorens.	Tilkald elektriker til omstilling af maskinens spænding.
	Den trefasede motor kører kun på 2 faser.	Kontroller ledning, stikprop, sikringer m. m.
	Der mangler hydraulikolie.	Fyld beholderen op til mærket "MAX".
	Der er spild af olie fra fittings eller rør.	Tilkald den lokale forhandler.
	Oliefiltret er snavset.	Tilkald den lokale forhandler for at udskifte det.

THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK
PAGE VOLONTAIREMENT BLANCHE
DIESE SEITE IST MIT ABSICHT FREIGEHALTEN
DEZE BLADZIJDE IS MET OPZET WIT GELATEN
PÁGINA VOLUNTARIAMENTE EN BLANCO

INDICE DEL MANUALE D'ISTRUZIONI PER MACCHINA INSACCATRICE:

ILLUSTRAZIONI:

	QUADRO PEZZI SMONTATI
	LISTA PEZZI DI RICAMBIO
	ELEMENTI ESSENZIALI
	DISEGNI
	SCHEMI ELETTRICI MODELLI "A" (CON CONTATTORE)
1	ISTRUZIONI DI SICUREZZA
2	ELENCO DEI RISCHI
2.1	RISCHI MECCANICI
2.2	RISCHI ELETTRICI
2.3	RISCHI ACUSTICI
2.4	RISCHI PER LA SALUTE
3	CARATTERISTICHE TECNICHE
3.1	INFORMAZIONI PRELIMINARI
3.2	DENOMINAZIONE
3.3	TIPI
3.4	SPECIFICHE TECNICHE
4	CONSEGNA
5	INSTALLAZIONE
5.1	DISIMBALLAGGIO E POSIZIONAMENTO
5.2	ALLACCIAMENTO DELLA MACCHINA
5.3	RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO DELL' OLIO IDRAULICO
5.4	CAMBIO DI VOLTAGGIO
5.4.1	CAMBIO DEL VOLTAGGIO NEL MODELLO A (AUTOMATICA CON CONTATTORE).
5.4.2	CAMBIO DEL VOLTAGGIO NEL MODELLO I (CON INTERRUETTORE)
6	FUNZIONAMENTO
6.1	PROCEDURE
6.2	CONSIGLI UTILI
7	PULIZIA
7.1	ISTRUZIONI PER LA PULIZIA
7.2	PRECAUZIONI DURANTE LA PULIZIA
7.3	PROGRAMMA DI PULIZIA
8	MANUTENZIONE
8.1	TABELLA DI MANUTENZIONE E CONTROLLO
8.2	CONSIGLI PER LA MANUTENZIONE ED IL CONTROLLO
9	DIAGNOSTICA E RISOLUZIONE DI PROBLEMI

1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

*Questa macchina contiene pezzi mobili e funziona ad un voltaggio potenzialmente pericoloso. Manovrare inadeguatamente la macchina può essere causa di incidenti molto gravi, e potenzialmente mettere in pericolo di vita. Prima dell'avviamento è assolutamente necessario leggere scrupolosamente queste istruzioni. Questo manuale deve essere conservato per future consultazioni e consegnato ad ogni nuovo operatore della macchina. **Le seguenti istruzioni limitano la responsabilità del fabbricante:***

- NON MANIPOLARE IL SISTEMA ELETTRICO DELLA MACCHINA. QUESTA DEVE ESSERE INSTALLATA ESCLUSIVAMENTE DA PERSONALE PROFESSIONALE DEBITAMENTE QUALIFICATO, ADEMPIENDO ALLE REGOLE NAZIONALI IN VIGORE RIGUARDANTI LE INSTALLAZIONI ELETTRICHE.
- NON UTILIZZARE LA MACCHINA SENZA AVER RICEVUTO PRIMA LE ADEGUATE ISTRUZIONI DI SICUREZZA, USO E PULIZIA DA UN OPERATORE ESPERTO.
- LEGGERE E COMPRENDERE LA TOTALITÀ DEL PRESENTE MANUALE DI ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE LA MACCHINA.
- NON UTILIZZARE LA MACCHINA SENZA INDOSSARE LE PROTEZIONI DI SICUREZZA PERSONALE IMPOSTE DALLA LEGGE.
- MAI MODIFICARE NÉ MANIPOLARE I DISPOSITIVI DI SICUREZZA MECCANICA O ELETTRICA INSTALLATI SULLA MACCHINA.
- MANTENERE LE MANI LONTANO DALLE PARTI IN MOVIMENTO
- NON LASCIARE INCUSTODITA LA MACCHINA MENTRE SI TROVA IN FUNZIONE O CONNESSA ALLA CORRENTE ELETTRICA.

- DISINSERIRE SEMPRE LA SPINA PRIMA DI PROCEDERE ALLE OPERAZIONI DI PULIZIA, MANUTENZIONE O RIPARAZIONE.
- NON ACCEDERE ALL'INTERNO DELLA MACCHINA DOVE NON SONO PRESENTI COMPONENTI CHE NECESSITANO LA REGOLAZIONE DA PARTE DELL'OPERATORE.
- SE LA MACCHINA FUNZIONA INCORRETTAMENTE, FERMARSI IMMEDIATAMENTE E AVVISARE IL SUPERVISORE.
- L'installazione dell'apparecchio deve essere effettuata in conformità al manuale di istruzioni e alle norme locali di sicurezza ed igiene. L'inadempienza delle norme locali sopra citate è responsabilità del compratore e dell'installatore.
- Prima di avviare l'apparecchio, verificare gli allacciamenti di tutte le fasi e della corrispondente presa di terra e/o interruttori, differenziale e magneto-termico. L'inadempienza di queste precauzioni può risultare in una scarica elettrica.
- Aver cura che le targhette e gli adesivi di sicurezza siano fermamente affissi alla macchina, siano facilmente leggibili e non si cancellino durante la pulizia. In caso di deterioramento o smarrimento, si proceda a sollecitarle presso il proprio distributore e a rimetterle al loro posto.
- Mantenere sempre la zona di lavoro ben illuminata e libera da ostacoli.
- Non indossare abiti o bigiotteria pendente che possa agganciarsi alle parti mobili della macchina.
- Staccare la macchina quando non la si sta utilizzando.
- Mantenere sempre bambini ed eventuali spettatori a una debita distanza di sicurezza.
- Sconnettere la macchina staccando la spina, mai dal cavo elettrico.
- Non permettere che il cavo di alimentazione elettrica della macchina si trovi in una zona di passaggio né che sia calpestato, perché questo ne comporterebbe il deterioramento e potrebbe essere pericoloso.
- Non alterare né modificare in nessun modo il modello originale della macchina.
- Nel caso si renda necessaria un'eventuale riparazione, farla effettuare al distributore presso cui è stata acquistata la macchina.
- Utilizzare sempre accessori e ricambi originali TALSA, che dovranno essere installati da un tecnico qualificato.
- Questa macchina è stata progettata per l'elaborazione di prodotti dell'industria della carne. Qualsiasi altro uso entrerebbe in conflitto con le sue caratteristiche, pertanto il fabbricante non è responsabile dei possibili danni conseguenti ad un uso inadeguato.

In caso si necessitino ulteriori manuali di istruzioni, se ne faccia richiesta al proprio distributore. Per qualsiasi ulteriore informazione contattare il rivenditore della macchina.

2. ELENCO DEI RISCHI

Qui di seguito si elencano i rischi che possono verificarsi durante le operazioni di funzionamento della macchina.

2.1 RISCHI MECCANICI

- Rischio di schiacciarsi le mani, le dita, ecc., tra il cilindro e il coperchio quando quest'ultimo viene chiuso.
- Rischio di schiacciarsi le mani, le dita, ecc., nel far salire il pistone tra il cilindro e il coperchio, qualora quest'ultimo non si trovasse totalmente aperto.
- Rischio di schiacciarsi le mani, le dita, ecc., tra il cilindro e la base superiore nell'abbassare il pistone durante lo smontaggio del serbatoio nei modelli E.
- Rischio che la macchina si inclini verso l'operatore e cada per terra qualora essa venisse alzata più del necessario (Dato che le macchine insaccatrici hanno ruote, questo rischio è importante).
- Rischio di schiacciarsi un piede durante le operazioni di smontaggio o pulizia del pistone qualora questo dovesse cadere al suolo.

2.2 RISCHI ELETTRICI

- Scarica elettrica provocata dal contatto diretto o indiretto con la corrente elettrica.
- Scarica elettrica provocata dalla presenza di parti elettriche deteriorate o difettose.

2.3 RISCHI ACUSTICI

Danni all'udito causati da un'alterazione del modello originale della macchina che portasse a un'emissione di rumore superiore agli 85 dB(A).

2.4 RISCHI PER LA SALUTE

Deterioramento dell'impasto di carne originale qualora non venissero rispettate le istruzioni riguardanti l'igiene e la pulizia.

3. CARATTERISTICHE TECNICHE

3.1 INFORMAZIONI PRELIMINARI

Le insaccatrici idrauliche H combinano tecnologia, materiali eccellenti e alta ingegneria con applicazioni pratiche per ottenere un controllo semplice e rapido ed una facile manutenzione.

- Serbatoio d'olio indipendente. Fornita di due sostegni anti-vibrazioni di materiale plastico, due ruote fisse e una maniglia per gli spostamenti.
- Le insaccatrici TALSA si caratterizzano per un serbatoio perfettamente rettificato (modelli P, con serbatoio fisso) così come per il loro facile smontaggio e pulizia (modelli E con serbatoio smontabile).
- Avviamento e arresto del motore mediante interruttore (modelli I) o in modo automatico mediante contattore (modelli A). In quest'ultimo caso la macchina consuma solo quando la leva a ginocchio è azionata, con il conseguente risparmio di energia e una minore usura degli elementi. Al tempo stesso permette di lavorare più silenziosamente non essendo la pompa-motore in costante funzionamento.

- Blocco istantaneo dell'uscita dell'impasto, quando si lascia la leva a ginocchio, mediante la decompressione del pistone, indipendentemente della misura dell'insaccato o della densità dell'impasto.
- Sistema di pressione specialmente rinforzato che permette di lavorare agevolmente con gli impasti più compatti e freddi; la macchina è fornita di un manometro indicatore della pressione (modelli P).
- Controllo della velocità di lavoro grazie al regolatore situato vicino all'operatore per una regolazione rapida e precisa.
- Comodità di lavoro grazie alla posizione ergonomia della leva a ginocchio, che permette che le mani dell'operatore siano libere. Inversione della leva a ginocchio per la discesa del pistone.
- Coperchio di chiusura ermetica rapida e regolabile, senza necessità di volanti (modelli P).
- Il pistone, che può essere smontato facilmente, ha due guarnizioni per evitare che l'impasto fuoriesca dal serbatoio (eccetto H42 e H52). Le macchine sono state progettate per permettere un facile accesso a tutti i suoi elementi, facilitando così una comoda manutenzione e pulizia.
- La macchina è progettata per utilizzare tutti i tipi di trippe naturali o artificiali.
- La macchina è omologata USDA e CE.

ACCESSORI inclusi con la macchina: 3 imbuti $\varnothing 12, 20, 30$ mm. Chiave per l'estrazione del pistone. Guarnizioni di ricambio per il coperchio. Dado porta imbuti. Olio idraulico necessario. Manuale d'istruzioni.

ACCESSORI OPZIONALI: H26 coperchio, pistone e dadi di acciaio inossidabile (modelli H26S). Macchine monofasiche. Dosificatore/porzionatore PH500. Imbuti curvo con valvola dosificatrice. Imbuti di diametri e lunghezze speciali (tabella).

3.2 DENOMINAZIONE

- Insaccatrice H 15/20/26/31/42/52 con serbatoio fisso P. • Insaccatrice H 15/26 con serbatoio smontabile E.

3.3 TIPI

H15Pi	H15PA	H15Ei	H15EA
H20Pi	H20PA		
H26Pi	H26PA	H26Ei	H26EA
H31PiS	H31PAS		
H42PiS	H42PAS		
H52PiS	H52PAS		

- P = Serbatoio fisso. • E = Serbatoio smontabile. • A = Avviamento e arresto del motore in modo automatico mediante contattore. • I = Avviamento e arresto motore mediante interruttore. • S = Coperchio, pistone e dadi di acciaio inossidabile.

3.4 SPECIFICHE TECNICHE

	H15	H20	H26	H31	H42	H52
Capacità serbatoio dell'impasto in litri	14,9	19,9	25,6	30,8	41,5	51,6
Capacità serbatoio impasto in Kg. carne (appross.)	± 12	± 16	± 22	± 28	± 36	± 44
Capacità serbatoio olio in litri	10	10	15	15	25	25
Dimensioni macch (Larghez.x Lunghez.xaltez.) cm	42x67x100	42x67x120	46x72x112	47x73x112	55x78x120	59x80x120
Dimensioni imballaggio di cartone, in cm	55x60x116	55x60x139	55x60x139	55x60x139	--	--
Volume imballaggio di cartone, in m ³	0,38	0,46	0,46	0,46	--	--
Dimensioni imballaggio gabbia di legno, in cm	--	--	--	--	67x72x147	67x72x147
Volume imballaggio gabbia di legno, in m ³	--	--	--	--	0,70	0,70
Peso netto/lordo macchina trifasica con olio, Kg	$\pm 100 / \pm 115$	$\pm 117 / \pm 135$	$\pm 135 / \pm 155$	$\pm 180 / \pm 200$	$\pm 260 / \pm 290$	$\pm 330 / \pm 360$
Livello pressione sonora macc 3-f dB(A) LEQ 1 m	± 58	± 58	± 61	± 61	± 64	± 64
Livello pressione sonora macc mono dB(A) 1 m	± 61	± 61	± 64	± 64	± 67	± 67
Umidità relativa ambiente di lavoro mass./min.%	20 - 90%					
Viscosità raccomandata olio idraulico	5° Engler 50°C (equiv. ISO3498: cat HL VG46, DIN8659: HL-46)					
Temperatura ambiente lavoro mass./min., Centigradi	+5 - +40°C					
Qualità acciaio inossidabile	AISI304 (equiv. DIN 1.4301, AFNOR Z6CN 18.09)					
Qualità alluminio	AFNOR AG6T-Y (equiv. ASTM G8A - UNE L2331)					

Dati motori trifasici disponibili 50/60Hz				
Potenza motore HP	0,75	1,25	2	2,5
Potenza motore KW	0,55	0,94	1,5	1,87
Consumo motore Amp. 380/400 Volt	1,9	2,5	3,7	4,5
Consumo motore Amp. 220/230Volt	3,3	4,3	6,4	7,8

Dati motori monofasici disponibili 50/60Hz				
Potenza motore HP	1,25	1,75	2,25	2,5
Potenza motore KW	0,94	1,31	1,68	1,87
Consumo motore Amp 220/230 Volt.	6,9	9	10,5	12,5
Condensatore μ F	25 μ F / 450 V.	40 μ F / 450 V.	55 μ F / 450 V.	55 μ F / 450 V.

4. CONSEGNA

La macchina viene consegnata su un pallet, confezionata in un imballaggio di cartone (o gabbia di legno, nei modelli H42 e H52, opzionale negli altri modelli). Oltre all'apparecchio, l'imballaggio contiene il manuale d'istruzioni per l'uso, un pacco con 3 imbuti dai diametri rispettivi di 12, 20 e 30 mm, una chiave inglese e un bullone per l'estrazione del pistone così come le guarnizioni di ricambio per il coperchio. Utilizziamo imballaggi riciclabili (si prega pertanto di riciclare il materiale di imballaggio). Lo spedizioniere è responsabile di eventuali danni durante il trasporto, quindi, al suo arrivo, verificare le condizioni della macchina.

5. INSTALLAZIONE

(Tempo stimato: 45 minuti. L'installazione deve essere effettuata da personale professionale qualificato, adempiendo alle regole nazionali riguardanti le installazioni elettriche).

L'installazione elettrica del locale deve poter disporre di un dispositivo di protezione contro gli sbalzi di tensione (salvatore) che dovrà essere regolato secondo le specifiche tecniche di ciascuna macchina, come riportato al punto 3.4.

5.1 DISIMBALLAGGIO E POSIZIONAMENTO

Mantenere sempre la macchina e l'imballaggio in posizione verticale. Togliere la macchina dall'imballaggio. Installare la leva a ginocchio per l'innalzamento/abbassamento del pistone (e per i modelli E anche i bulloni del coperchio) che si trova contenuta in un posto apposito all'interno del cilindro.

Non utilizzare mai la suddetta leva per spostare la macchina. La macchina è fornita di serie di due ruote fisse situate sul davanti, e di due sostegni anti-vibrazioni di materiale plastico sul retro; alzare la parte posteriore con l'aiuto della maniglia di trasporto trascinandola fino alla postazione di lavoro. (Per spostare i modelli H42 o H52, sono necessarie due persone). Non alzare la macchina più del necessario, potrebbe inclinarsi e cadere al suolo. Collocarla su una superficie orizzontale. Se la macchina non è perfettamente allineata, si regolino i due sostegni anti-vibrazioni fino a lasciarla perfettamente orizzontale e stabile. La macchina deve restare in una posizione tale che la spina elettrica sia accessibile.

IMPORTANTE: Scambiare il tappo di trasporto situato nell'orifizio di riempimento dell'olio (segnato OIL/OLIO) con il tappo-asticella depressurizzatore dell'aria fornito con la macchina. Allo stesso modo, assicurarsi che gli orifizi dell'aria situati nella parte inferiore del serbatoio siano completamente scoperti, perché in caso contrario il pistone non salirà né si abbasserà correttamente.

5.2 ALLACCIAMENTO DELLA MACCHINA

Verificare che le caratteristiche elettriche dell'insacatrice, così come riportate sulla targhetta affissa alla macchina (Vtaggio, frequenza Hz, fasi), coincidano con quelle della rete elettrica. (Si accetta una tolleranza del $\pm 10\%$ nel vtaggio e $\pm 2\%$ nella frequenza). Se coincidono con quelle della rete, seguire le istruzioni indicate nel capitolo **FUNZIONAMENTO**.

Qualora il vtaggio della macchina non dovesse coincidere con quello della rete, e qualora la macchina fosse trifasica con motore a doppia tensione, si proceda a regolare il vtaggio dell'apparecchio seguendo le indicazioni fornite nel punto **CAMBIO DI VOTTAGGIO**.

Una volta allacciata la macchina, e dopo aver verificato che il livello dell'olio idraulico all'interno del serbatoio sia quello adeguato utilizzando l'asticella fissata nel tappo di riempimento dell'olio, verificare che il senso di rotazione del motore trifase sia quello corretto. Se le fasi sono correttamente allacciate, il pistone salirà e si abbasserà correttamente all'azionare la leva a ginocchio di innalzamento/abbassamento. Se le fasi non sono correttamente allacciate, la pompa funzionerà al contrario, il motore farà rumore ma il pistone non si muoverà. In tal caso bloccare le operazioni immediatamente e scambiare tra loro 2 delle 3 fasi della spina. E' obbligatorio l'uso di una spina normalizzata per la connessione della macchina.

IMPORTANTE: I colori dati ai cavi elettrici sono normalmente i seguenti: • Fase(i): Nero, marrone, grigio. • Terra: Bicolore giallo/verde o verde. Si prega di controllare tali colori prima di allacciare la macchina, e chiamare un elettricista qualificato qualora questi dati non dovessero corrispondere alla sorgente di energia elettrica.

5.3 RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO DELL'OLIO IDRAULICO

L'insacatrice H viene consegnata di serie già fornita dell'olio idraulico adeguato nell'apposito serbatoio. Pertanto, normalmente non è necessario riempirlo.

Nel caso eccezionale che la macchina, nuova di fabbrica, venisse consegnata senza l'olio idraulico, si prega di non metterla in moto; si proceda invece a riempire il serbatoio seguendo queste istruzioni:

Togliere il tappo di riempimento dell'olio, segnato OIL, che si trova nella parte superiore della base.

Verificare utilizzando l'apposita asticella fissata al tappo di riempimento, che il livello dell'olio sia corretto (mass./min.).

Utilizzando un imbuto, introdurre l'olio idraulico nell'orifizio di riempimento. Non riempire completamente il serbatoio dato che all'interno dello stesso è necessario un certo volume di aria per l'espansione. Utilizzare oli per gruppi idraulici di media pressione (approssimativamente 100 bar), con una viscosità di circa 5 ° Engler (equivalenti a ISO 3498; cat. HL VG46 o DIN 8659 HL-46). Dopo di che, far salire ed abbassare due o tre volte il pistone, così da spurgare il circuito e far fuoriuscire eventuali sacche d'aria.

Riempire il serbatoio dell'olio fino al livello massimo, senza oltrepassarlo, già che una maggiore quantità di olio, migliorerà il raffreddamento del calore disperso dal gruppo idraulico aumentandone la durata.

A patto di non dissipare i vapori dell'olio, il livello dell'olio idraulico si manterrà per diversi anni (tra 2.500 e 5.000 ore di lavoro approssimativamente), e, sempre che la macchina sia fatta funzionare in modo corretto, non sarà necessario verificarlo periodicamente. Per ulteriori informazioni, consultare il capitolo 8. **MANUTENZIONE**.

5.4 CAMBIO DI VOLTAGGIO

IMPORTANTE: Solo per macchine trifasiche con motore a doppia tensione 380/220 Volt. (400/230 Volt. nell'U.E.), ecc. Quest'operazione deve essere eseguita esclusivamente da un elettricista professionale.

Non connettere la macchina alla tensione elettrica. Qualora già fosse connessa, staccarla completamente durante tutto il processo.

Svitare e togliere le viti che fissano il coperchio di acciaio della base, e quindi rimuoverlo.

5.4.1 CAMBIO DEL VOLTAGGIO NEL MODELLO A (ACCENSIONE AUTOMATICA CON CONTATTORE)

MOTORE: Aprire la cassa dei terminali di connessione del motore svitando le sue quattro viti, togliere i sei piccoli dadi di fissaggio dei terminali di connessione, e mettere le placchette nella posizione corretta.

CONTATTORE: Sostituire l'intero contattore. Quest'operazione dovrà essere effettuata da un tecnico qualificato.

5.4.2. CAMBIO DEL VOLTAGGIO NEL MODELLO I (CON INTERRUETTORE)

MOTORE: Aprire la cassa dei terminali di connessione del motore svitando le sue quattro viti, togliere i sei piccoli dadi di fissaggio dei terminali di connessione, e mettere le placchette nella posizione corretta.

6. FUNZIONAMENTO

IMPORTANTE: Prima di cominciare a lavorare, leggere con attenzione questo manuale. Fare una prova con la macchina a vuoto prima di iniziare il lavoro con l'impasto di carne.

6.1 PROCEDURA

- Allentare i dadi del coperchio superiore (solo nei modelli E) e aprirlo completamente. Per favorire la riduzione di attrito, aiutarsi con un lieve spostamento verso l'alto.
- Lavare con acqua calda il serbatoio dell'impasto, la parte inferiore del coperchio e l'imbuto da utilizzare.
- Ridurre praticamente al minimo la pressione di lavoro della macchina, girando verso sinistra la manopola rossa che regola la velocità di riempimento (in senso antiorario).
- Inserire la spina della macchina nella presa della corrente.
- Solo nei modelli I girare l'interruttore grigio situato alla destra della macchina, fino alla posizione "Start".
- Mettere la macchina in funzione spingendo la leva a ginocchio.
- Abbassare il pistone spingendo la suddetta leva verso l'interno fino a raggiungere la capacità necessaria all'introduzione di tutto l'impasto che si desidera insaccare.
- Collocare l'impasto di carne all'interno del serbatoio della carne avendo cura di pressare bene ogni carico per evitare la formazione di sacche d'aria che potrebbero rompere la trippa durante il processo di lavoro.
- Collocare la guarnizione verde del coperchio nel suo alloggio.
- Con l'aiuto della leva, alzare il pistone fino a portare l'impasto al livello superiore del serbatoio.
- Lubrificare la zona superiore della guarnizione del coperchio con grasso alimentare, o altro tipo di grasso USDA autorizzato per il trattamento di cibi. Fare altrettanto con la parte inferiore del coperchio.
- Chiudere delicatamente il coperchio spostandolo lievemente verso l'alto in modo da ridurre l'attrito. Durante l'operazione, prestare attenzione a non pizzicare la guarnizione e a non schiacciarsi la mano. Utilizzare solo la maniglia di apertura e chiusura che si trova incorporata nel coperchio, non aiutarsi con l'imbuto.
- Dopo aver avvitato i dadi del coperchio superiore, (solo nei modelli E), collocare l'imbuto adeguato (che deve essere il più largo e il più corto possibile) nel coperchio, fissandolo opportunamente con la vite triangolare. Preparare la quantità sufficiente di trippa.
- Pigiare con la gamba la leva a ginocchio fino al punto più alto della posizione di salita. Non è raccomandabile utilizzare la suddetta leva in un punto intermedio – che non sia il punto più alto – come acceleratore; spingerla sempre fino al punto più alto.
- Aumentare con precauzione la pressione di lavoro girando lentamente la manopola che regola la pressione verso destra (in senso orario). Si abbia cura però di non arrivare ad una pressione troppo elevata, perché qualora risultasse eccessiva, l'impasto uscirebbe di colpo dall'imbuto.
- A questo punto il pistone comincia a salire ed esce aria dall'imbuto.
- Quando l'impasto di carne incomincia ad uscire, fermarsi, ridurre la pressione, introdurre la trippa che si desidera utilizzare e posizionare la manopola rossa che regola la pressione alla velocità adeguata.
- Una volta finito il lavoro, portare la leva a ginocchio nella posizione di discesa fino a che il pistone non arrivi all'estremo inferiore del serbatoio dell'impasto.
- Per bloccare il gruppo idraulico, lasciare la leva a ginocchio nella posizione centrale.
- Solo nei modelli I girare l'interruttore nero situato alla destra della macchina fino alla posizione di "stop".
- Quando si finisce di utilizzare la macchina, pulirla, abbassare sempre il pistone fino al fondo del serbatoio, staccare la spina elettrica della base ed assicurarsi che la macchina sia ben bloccata e ferma, evitando così qualsiasi movimento o spostamento involontario anche in assenza dell'operatore.

6. 2 CONSIGLI UTILI

- Non utilizzare la macchina senza aver ricevuto precedenti istruzioni da un operatore esperto.
- Leggere e comprendere nella sua totalità il presente manuale di istruzioni e sicurezza prima di utilizzare la macchina.
- Prima di utilizzare la macchina direttamente con l'impasto, fare pratica utilizzandola a vuoto.

Osservare tutte le misure di igiene necessarie nella lavorazione alimenti, utilizzando le precauzioni adeguate (un accurato lavaggio, guanti, cappello, grembiule, etc.).

Al fine di ottenere una migliore presentazione dell'insaccato con meno sbavature di grasso e un processo di riempimento più uniforme, con minor sforzo e minore riscaldamento della macchina, raccomandiamo l'utilizzazione di:

- Imbuto con il maggior diametro possibile e minor lunghezza possibile.
- L'impasto tritato deve essere il più fine possibile e trovarsi a una temperatura il meno fredda possibile.

Sempre che sia possibile, raccomandiamo di evitare l'uso di imbuti con diametro piccolo o molto lunghi, specialmente quando si lavora con un impasto di grana grossa e molto fredda.

Si consiglia di usare imbuti di diametri o lunghezze speciali, che potete richiedere al distributore che Vi ha venduto la macchina. È disponibile un ampio assortimento.

Modello:	B	C	D	E	F	G	H	I
Diametro esteriore, mm Ø	12	15	18	20	25	30	38	43
Diametro interiore, mm Ø	10	12	15	17	22	27	35	40
Lunghezza del tubo, mm	160	195	195	195	195	195	220	235
Lunghezza totale imbuto, mm	210	245	245	233	220	220	245	260

Non utilizzare il tubo dell'imbuto per chiudere il coperchio perché si potrebbe deformare; farlo esclusivamente con la leva di apertura e chiusura del coperchio.

Non aprire né chiudere il coperchio senza la guarnizione verde, perché non mettendo la guarnizione si righerà il coperchio e il morsetto del serbatoio.

Durante il funzionamento della macchina con l'impasto, l'impasto compresso impedisce l'apertura del coperchio. Pertanto, se si desidera aprire il coperchio durante la lavorazione bisogna prima abbassare leggermente il pistone collocando la leva a ginocchio nella posizione di discesa.

Avvicinare il più possibile l'insaccatrice al tavolo di lavoro: l'imbuto e la leva a ginocchio sono posizionati in modo tale che l'imbuto stesso rimanga completamente sopra il tavolo di lavoro, in modo che nessun liquido cada al suolo o addosso all'operatore.

Nel caso del modello i spingere la macchina dopo ogni lavorazione per evitare che il motore si surriscaldi. Non lasciare la macchina connessa alla corrente se non la si sta utilizzando.

È conveniente lavorare ad una velocità ragionevole, evitando così che il gruppo idraulico si avvii e si blocchi frequentemente. Questa macchina non è progettata per funzionare e lavorare ininterrottamente ad alta pressione, ma piuttosto a un regime a intermittenza, con pause a intervalli regolari per disperdere il calore generato, in funzione della consistenza del prodotto. Considerando la pressione che la pompa trasmette all'olio idraulico, è normale che la temperatura dello stesso possa raggiungere i 60°C, e che la base sia calda dopo un prolungato periodo di funzionamento.

7. PULIZIA

IMPORTANTE: Per prevenire rischi meccanici durante le operazioni di pulizia e durante lo smontaggio del pistone, assicurarsi sempre che il coperchio sia completamente aperto prima di far salire il pistone.

7.1 ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

Per pulire l'esterno della macchina utilizzare acqua calda e un detergente delicato.

Non utilizzare nessun tipo di prodotto abrasivo, in particolare quelli che potrebbero cancellare le targhette o gli adesivi di sicurezza.

Per nessun motivo si devono bagnare i dispositivi elettrici della macchina (interruttori, cavi elettrici, etc.). Non utilizzare mai getti a pressione di acqua, specialmente nel foro di uscita dell'aria situato al lato del tappo di riempimento dell'olio.

Dopo ogni giornata di lavoro si deve pulire minuziosamente la parte inferiore del coperchio (foro di uscita dell'impasto), gli imbuti utilizzati e il dado triangolare porta-imbuti. In caso di necessità, pulire l'interno degli imbuti con uno spazzolino rotondo. Non aprire né chiudere il coperchio senza la guarnizione verde, perché nel farlo si possono rigare tanto il coperchio che il morsetto.

Utilizzando solamente abbondante acqua calda, risciacquare l'albero di rotazione del coperchio per eliminare gli eventuali resti di sale e di spezie introdotti. Questi infatti, dopo alcune ore di inattività, si potrebbero cristallizzare e impedire così che il coperchio si apra e chiuda facilmente.

Si deve pulire giornalmente anche la parte superiore della guarnizione nera del pistone, agendo come segue:

- Aprire il coperchio completamente e rimuovere la guarnizione verde.
- Spingere la leva a ginocchio fino a che il pistone non arrivi all'estremo superiore del suo percorso. Una parte della guarnizione nera del pistone spunterà dalla parte superiore del serbatoio. Pulirla con uno straccio umido.

Si raccomanda di effettuare periodicamente la pulizia del pistone e dell'interno del serbatoio:

- Svitare le viti del coperchio superiore (solo modelli E), aprirlo completamente e togliere la guarnizione verde del coperchio.
- Spingere la leva a ginocchio fino a che il pistone non arrivi all'estremo superiore del suo percorso.
- Una volta che il pistone si trova all'estremo più alto, spingere la leva a ginocchio e simultaneamente, svitare la vite di fissaggio (due fori) situata al centro del pistone con l'aiuto dei due perni della chiave inglese.

- Spingere nuovamente la leva a ginocchio e allo stesso tempo, utilizzando la chiave inglese, svitare completamente il bullone situato al centro del pistone, che salirà sporgendo dal serbatoio.
- Tirare la chiave verso l'alto e togliere il pistone dalla macchina.
- Sconnettere la macchina staccando la spina.
- Procedere alla pulizia dell'interno del serbatoio, ASCIUGANDONE perfettamente il fondo per evitare la formazione di bolle di acqua ed una conseguente ossidazione della parte superiore della base.

IMPORTANTE: La pulizia del pistone e del serbatoio si possono effettuare anche staccando il serbatoio smontabile (solo modelli E); naturalmente, per prevenire rischi meccanici oppure danni alle guarnizioni del pistone, raccomandiamo di procedere allo smontaggio del solo pistone.

7.2 PRECAUZIONI DURANTE LA PULIZIA

Dato il suo peso, si muova il pistone con precauzione. Pulire il pistone e le sue guarnizioni nere (1 o 2, secondo i modelli). Non utilizzare utensili affilati (coltelli, cacciaviti) per rimuoverle dai loro alloggi in quanto si potrebbero rovinare. Per evitare che salendo o scendendo il pistone faccia rumore, lubrificare la guarnizione prima di introdurlo nel serbatoio; questo deve essere fatto utilizzando grasso alimentare o altro grasso USDA autorizzato nel trattamento del cibo.

Non introdurre mai acqua nel serbatoio della carne, perché potrebbe arrivare alla base della macchina danneggiando gli elementi meccanici ed elettrici. I fori situati nel fondo del serbatoio non servono per far fuoriuscire l'acqua, ma solo l'aria.

Per montare il pistone, asciugare perfettamente il fondo del serbatoio, collocare il pistone nel serbatoio e avvitare completamente il bullone di chiusura del pistone, avendo cura che la guarnizione piccola sia ben collocata. Far scendere e salire il pistone e restringere il bullone per così assicurarsi che lo stesso sia ben fissato; in caso contrario il pistone si piegherebbe contro il coperchio nel raggiungere l'estremità più alta. Ricordarsi di lubrificare il filetto del bullone chiudi-pistone prima di collocarlo, per renderlo più facilmente smontabile.

Mantenere sempre il pistone in fondo al serbatoio dell'impasto quando la macchina non è in funzione. In questo modo lo si manterrà sommerso nell'olio idraulico, prolungando così la durata del perno del serbatoio e dei suoi giunti di tenuta.

Per un corretto controllo igienico, attenersi al seguente programma di pulizia.

7.3 PROGRAMMA DI PULIZIA

IMPORTANTE: Non è conveniente lavare la macchina con getti d'acqua a pressione. Quando si usano detersivi, disinfettanti o oli di manutenzione, dovranno essere rispettate le indicazioni speciali del fabbricante riportate sulle etichette dei prodotti.

Raccomandiamo l'uso dei prodotti per la pulizia e disinfezione descritti qui di seguito. Per procedere alla pulizia a mano è necessario munirsi delle protezioni adeguate (guanti di lattice, grembiule di plastica, ecc.). È sempre necessario uno scrupoloso risciacquo della macchina dopo avere usato detersivi e disinfettanti. Seguire sempre le istruzioni per l'uso dei fabbricanti del prodotto:

Prodotto	Marca	Nome	Note
Sgrassante neutro pH7	Henkel	TOPAX 10	Avendo un pH neutro non sono necessarie protezioni per l'uso. Risciacquare abbondantemente
Sgrassante per pulizia a mano	Henkel	RIK	Usare con protezioni. Risciacquare abbondantemente
Sgrassante alcalino con disinfettante incorporato	Henkel	TOPAX 68	Con elementi inibitori della corrosione. Usare con protezioni. Risciacquare abbondantemente
Disinfettante a base di ammonio quaternario	Henkel	TOPAX 91	Usare con protezioni. Risciacquare abbondantemente

Seguire accuratamente le raccomandazioni dei loro fabbricanti quando si utilizzano questi prodotti.

CONSIGLI GENERALI PER LA PULIZIA:

Procedura	Prodotti	Metodo	Utensili	Note
Pulizia superficiale		Manuale	Spatola	Eliminare i residui più grossi dopo avere smontato, se fosse necessario, le parti piccole
Pulizia in profondità	Detergente delicato	Manuale	Spazzolino, secchio	Tempo di applicazione del prodotto: ±15 minuti
Risciacquo	Acqua calda	Manuale	Spugna, secchio	Acqua calda 40/50 °C
Controllo				Pulizia visiva. Attenzione a verificare i punti critici e le parti problematiche della macchina
Disinfezione	Prodotti disinfettanti	Manuale	Spugna, panno	Al termine di tutte le operazioni di pulizia
Risciacquo	Acqua potabile	Manuale	Spugna, secchio	
Asciugatura		Manuale	Panno	
Manutenzione	Olio lubrificante	Manuale	Panno	Parte esterna della macchina

CONSIGLI SPECIFICI PER LA PULIZIA:

Periodicità	Parti da pulire	Metodo	Prodotto	Utensili	Note
Giornaliera	Coperchio interno, guarnizione del coperchio, cilindro interno e bullone fissaggio centro pistone	Manuale	Detergente delicato, acqua calda	Spugna, panno	Eliminare la sporcizia del bullone di fissaggio centro pistone usando, se fosse necessario, uno spazzolino per impedire l'accumulazione di residui
Quindicinale	Pistone, guarnizioni del pistone e guarnizione del bullone del centro del pistone	Manuale	Detergente delicato, acqua calda	Spugna, panno	Per smontare il pistone seguire le indicazioni indicate di seguito.

Le istruzioni di pulizia sopra citate sono state elaborate per ditte con un solo turno di lavoro. Per ditte con numerosi turni di lavoro, le operazioni di pulizia dovranno essere più frequenti.

IMPORTANTE: Oltre alle parti che devono essere pulite giornalmente (vedere tabella qui sopra dei consigli specifici per la pulizia) deve essere smontato il pistone e pulito in profondità. Nel caso del modelli E, anche le seguenti parti devono essere smontate e pulite accuratamente: i dadi per la chiusura del coperchio, il coperchio e il cilindro.

Per smontare il pistone si veda il capitolo corrispondente di questo manuale.

8. MANUTENZIONE

IMPORTANTE: Staccare la macchina dalla corrente prima di procedere alle operazioni di manutenzione o ispezione.

Durante la manutenzione e l'ispezione, rispettare sempre scrupolosamente le norme di sicurezza del presente manuale.

Le avarie provocate da una manutenzione insufficiente o inadeguata possono dar luogo a riparazioni molto costose ed eventualmente ad una prolungata interruzione del lavoro. Per questo è indispensabile che la manutenzione della macchina sia quella adeguata e che venga eseguita con regolarità.

Il buon funzionamento e la durata della macchina dipendono da molti fattori, ma nello stesso tempo, da una manutenzione corretta.

A causa dei diversi turni di lavoro realizzati in ogni fabbrica, è impossibile stabilire a priori quante volte si dovrà procedere alla sua manutenzione, al suo controllo o alle sostituzioni dei ricambi. Pertanto il controllo periodico dovrà essere adeguato ai propri turni di lavoro.

Il nostro distributore locale sarà disponibile con ulteriori informazioni relative a quest'argomento.

La tabella qui sotto riportata contiene informazioni per la manutenzione ed il controllo (periodicità dei controlli, punti critici) per una macchina con un normale carico di lavoro.

8.1 TABELLA DI MANUTENZIONE E ISPEZIONE

Dopo aver letto le seguenti informazioni consultare il capitolo inerente ai consigli di manutenzione e controllo per avere più particolari.

Periodicità	Punti critici/Informazioni per la manutenzione
Giornalmente	• Controllare la guarnizione verde del coperchio e sostituirla se fosse necessario • Controllare le due guarnizioni nere del pistone e sostituirlle se fosse necessario • Controllare i fori per l'aria situati nella base del serbatoio e pulirli se fosse necessario
Mensilmente	• Controllare la tenuta del coperchio e se fosse necessario, regolare i perni di fissaggio del coperchio
Annualmente	• Controllare il livello dell'olio e riempire il serbatoio se fosse necessario
Ogni 2.500/5.000 ore di lavoro	• Cambiare l'olio idraulico • Controllare il filtro dell'olio e se fosse il caso sostituirlo

8.2 CONSIGLI PER LA MANUTENZIONE E L'ISPEZIONE

Guarnizione del coperchio: (Colore verde) sostituirla in caso di fuga dell'impasto di carne, in caso di usura o di rottura. La guarnizione del coperchio è rovesciabile, e può essere utilizzata da entrambe le parti. La macchina è fornita di una guarnizione extra di ricambio. È costruita con materiale atossico, indicato per usi alimentari. Si prega di collocare la giuntura della guarnizione sotto l'albero di rotazione del coperchio. To reduce lid friction and extend lid gasket life, before closing always grease the green gasket and the lower part of the lid with food fat.

Guarnizione del pistone: (Colore nero) sostituirla in caso di fuga dell'impasto di carne, o di rottura. Lubrificarla prima di introdurre il pistone nel serbatoio con grasso alimentare o altro grasso USDA autorizzato per il trattamento dl cibo, in modo da evitare rumori durante i movimenti del pistone.

Livello dell'olio idraulico: Con l'asticella si può controllare il livello dell'olio del serbatoio. Riempire il serbatoio fino al livello massimo (senza oltrepassarlo) in quanto questo ottimizza il raffreddamento del calore disperso dal gruppo idraulico, aumentandone così la durata.

Durata utile dell'olio idraulico: Non è possibile stabilire con esattezza la durata dell'olio perché dipende da parecchi fattori variabili: la temperatura di lavoro, la pressione di lavoro, la presenza di umidità o di resti d'acqua, ecc. La si può stimare tra le 2.500 e le 5.000 ore, a seconda delle condizioni d'uso. L'olio va sostituito qualora perdesse viscosità, fosse sporco per la presenza di impurità oppure se dopo avere utilizzato la macchina dovesse presentare un colore biancastro dovuto alla presenza di acqua sbattuta dalla pompa; in tal caso come prima cosa svuotare il carter attraverso il tappo che si trova nella parte inferiore della macchina. Introdurre l'olio seguendo le istruzioni illustrate nel capitolo 5.INSTALLAZIONE. Il livello dell'olio idraulico si manterrà per diversi anni a patto che non ne vengano dissipati i vapori, e pertanto non ci sarà bisogno di controllarlo spesso a meno di casi eccezionali. In caso l'olio dovesse scendere sotto un valore indispensabile al funzionamento, il pistone comincerebbe a salire a scatti a causa dell'entrata di aria nel circuito.

Sostituzione dell'olio idraulico: Togliere il tappo di uscita dell'olio che si trova nella parte inferiore della base, e vuotare il serbatoio lasciando fluire l'olio in un recipiente adeguato (per favore, riciclare l'olio usato). Quindi rimettere il tappo e chiudere ermeticamente l'uscita dell'olio. A questo punto, utilizzando un imbuto, introdurre 10 litri (modello H 15 e H20), 15 litri (modello H26 e H31) o 25 litri (modello H42 e H52) di olio idraulico attraverso il foro di riempimento. Non riempire il serbatoio completamente, dato che al suo interno un certo volume di aria è necessario per l'espansione. Utilizzare oli per gruppi idraulici di media pressione (appross. 100 Bar) di viscosità apross. 5° Engler (equivalente a ISO 3498: cat HL VG 46 o DIN 8659: HL 46). Quindi far salire ed abbassare due o tre volte il pistone per spurgare ed estrarre eventuali sacche di aria dal circuito.

Filtro dell'olio: Si trova all'interno del serbatoio dell'olio. Lo può smontare soltanto il servizio tecnico, non è accessibile all'operatore. Per smontarlo si devono togliere le due viti che fissano il morsetto di chiusura del filtro tirandola verso l'esterno. In condizioni normali non deve essere sporco e nemmeno presentare anomalie. Se si desidera cambiarlo, si deve utilizzare uno simile con filettatura 3/8" BSP e capacità di filtrazione di 10 litri/minuto (5 litri/minuto nell'H 15/20). Nel montarlo si dovrà chiudere ermeticamente il morsetto di chiusura.

Temperatura dell'olio: Data la pressione che la pompa trasmette all'olio idraulico, è normale che la temperatura dello stesso possa raggiungere circa 60°C e che la base sia calda dopo un periodo prolungato di funzionamento. Questa macchina non è progettata per funzionare in continuo servizio ininterrotto ad alta pressione, ma per lavorare ad un regime a intermittenza con pause che facilitino la dispersione del calore generato; quest'ultimo varia in funzione della consistenza del prodotto in lavorazione.

Perno del serbatoio: Per evitare il logorio prematuro del perno del serbatoio idraulico, quando si finisce di utilizzare la macchina riportare il pistone nella parte inferiore del serbatoio dell'impasto; in questo modo il perno rimarrà sommerso nell'olio idraulico.

Chiusura del coperchio: Il coperchio del serbatoio può chiudersi più o meno ermeticamente, in base al grado di tenuta che si desidera ottenere: se si lavora normalmente con un impasto secco, si può afflosciare la chiusura del coperchio, rendendolo più morbido; per impasti più liquidi può essere utile chiudere il coperchio con più ermeticità in modo da evitare possibili fughe. Nel modello E, per chiuderlo con meno tenuta, allentare i dadi del coperchio superiore fino a conseguire la tenuta desiderata. Nel modello P, allentare i dadi situati sotto il morsetto con una chiave inglese e stringere o allentare i due perni di fissaggio del coperchio; quindi stringere nuovamente con forza i dadi usando i due controdadi di fissaggio. Per evitare che resti di sale o spezie cristallizzate possano bloccare la corretta rotazione del coperchio, ricordarsi di risciacquare l'albero di rotazione con abbondante acqua calda al termine di ogni giornata lavorativa.

Mancanza di potenza: Se capita di osservare che la macchina lavora con minor potenza, avvisare il servizio tecnico del distributore che vi ha venduto l'apparecchio. Un tecnico qualificato dovrà inizialmente verificare le seguenti cose: che i due fori di passaggio dell'aria situati alla base del serbatoio siano completamente puliti; che il pistone e la sua guarnizione siano completamente puliti e che non ci siano residui che ne impediscano il corretto movimento; che il voltaggio della rete elettrica coincida con quello selezionato nel motore e che non lavori a due fasi; che ci sia sufficiente olio idraulico; che non ci sia nessuna fuga di olio nei raccordi o nelle tubazioni; che il filtro dell'olio non sia ostruito.

Tubo dell'alimentazione elettrica: Qualora venissero rilevati danni nel tubo di alimentazione, sostituirlo immediatamente con un altro dalle medesime caratteristiche fornito dal distributore.

Ricambi: In caso si necessitino pezzi di ricambio, rivolgersi al distributore che ha venduto l'apparecchio, comunicando tutti i dettagli di identificazione (modello, numero di serie, anno di fabbricazione, potenza, voltaggio, frequenza, ecc.) che troverete nella targhetta delle caratteristiche tecniche della macchina.

9. DIAGNOSTICA E RISOLUZIONE DI PROBLEMI

Problema	Possibili cause	Soluzioni
La macchina non funziona	La macchina è staccata dalla corrente.	Connettere la macchina,
	La macchina è collegata ad un voltaggio inferiore.	Cambiare il voltaggio della macchina,
	Una o più fasi sono senza corrente.	Controllare i fusibili, le spine e gli interruttori,
	L'interruttore situato alla destra della macchina è in posizione "0-Stop" (modelli i).	Girare l'interruttore fino alla posizione "I-Start",
	L'interruttore "0-1" (modelli i) è difettoso.	Avvisare un'elettricista.
	Il micro-interruttore interno "ON/OFF" della leva a ginocchio è difettosa o non è correttamente regolata (solo modelli A).	Avvisare un'elettricista per sostituirlo o regolarlo.
Si sente il motore girare, ma il pistone non si alza né si abbassa nell'azionare la leva a ginocchio	Il regolatore di velocità è al minimo.	Aumentare la velocità girando il regolatore nel senso orario.
	Il motore gira nel senso contrario a quel corretto.	Scambiare tra di loro due delle tre fasi della spina.
Il pistone si muove in su e in giù ma alla macchina sembra mancare potenza	I fori di passaggio di aria situati nella base del serbatoio sono ostruiti.	Pulirli.
	Il pistone e la sua guarnizione sono sporchi.	Pulirli.
	Il voltaggio della rete non è compatibile con quello selezionato per il motore.	Avvisare un'elettricista per cambiare il voltaggio della macchina.
	Il motore trifase (in caso tale sia il motore) sta funzionando solo con due fasi.	Riparare la rete elettrica.
	C'è poco olio idraulico.	Riempire il serbatoio dell'olio fino a raggiungere il livello "MAX".
	C'è una fuga di olio nei raccordi o nelle tubazioni	Mettersi in contatto con il distributore locale
	Il filtro dell'olio è sporco.	Mettersi in contatto con il distributore locale per sostituirlo.

THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK
PAGE VOLONTAIREMENT BLANCHE
DIESE SEITE IST MIT ABSICHT FREIGEHALTEN
DEZE BLADZIJDE IS MET OPZET WIT GELATEN
PÁGINA VOLUNTARIAMENTE EN BLANCO

ÍNDICE CONTENIDO MANUAL INSTRUCCIONES EMBUTIDORAS:

ILUSTRACIONES:

	DESPIECE
	LISTA PIEZAS DE REPUESTO
	ELEMENTOS MÁS IMPORTANTES
	DIBUJOS
	ESQUEMAS ELÉCTRICOS MODELOS "A" (AUTOMÁTICA CON CONTACTOR)
1	INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD
2	LISTADO DE RIESGOS
2.1	RIESGOS MECÁNICOS
2.2	RIESGOS ELÉCTRICOS
2.3	RIESGOS ACÚSTICOS
2.4	RIESGOS PARA LA SALUD
3	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
3.1	INFORMACIÓN PRELIMINAR
3.2	DENOMINACIÓN
3.3	TIPOS
3.4	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
4	ENTREGA
5	INSTALACIÓN
5.1	DESEMBALAJE Y COLOCACIÓN
5.2	CONEXIÓN DE LA MAQUINA
5.3	CARGA DE ACEITE HIDRÁULICO
5.4	CAMBIO DE VOLTAJE
5.4.1	CAMBIO DEL VOLTAJE EN MODELO A (AUTOMÁTICA, CON CONTACTOR)
5.4.2	CAMBIO DEL VOLTAJE EN MODELO I (INTERRUPTOR)
6	FUNCIONAMIENTO
6.1	PASOS A SEGUIR
6.2	CONSEJOS ÚTILES
7	LIMPIEZA
7.1	INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA
7.2	PRECAUCIONES DURANTE LA LIMPIEZA
7.3	PROGRAMA DE LIMPIEZA
8	MANTENIMIENTO
8.1	TABLA DE MANTENIMIENTO E INSPECCIÓN
8.2	CONSEJOS SOBRE MANTENIMIENTO E INSPECCIÓN
9	DIAGNÓSTICO Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Esta máquina contiene piezas móviles y voltaje potencialmente peligrosos. El manejo inadecuado de la máquina puede causar accidentes muy graves, llegando incluso a peligrar la propia vida. Antes de su puesta en marcha, es imprescindible leer detenidamente estas instrucciones. Este manual debe ser conservado para futuras consultas y entregado a cada nuevo usuario de la máquina. Estas instrucciones limitan la responsabilidad del fabricante y de sus agentes:

- NO MANIPULE EL SISTEMA ELÉCTRICO DE LA MÁQUINA. DEBE SER INSTALADA EXCLUSIVAMENTE POR PERSONAL PROFESIONAL DEBIDAMENTE CUALIFICADO, CUMPLIENDO LAS REGLAS NACIONALES DE INSTALACIONES ELÉCTRICAS.
- NO UTILICE LA MAQUINA SIN HABER RECIBIDO PREVIAMENTE LAS ADECUADAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD, USO Y LIMPIEZA POR UN USUARIO EXPERTO.
- LEA Y COMPRENDA LA TOTALIDAD DEL PRESENTE MANUAL DE INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR LA MÁQUINA.
- NO UTILICE LA MAQUINA SIN LLEVAR LAS PROTECCIONES DE SEGURIDAD PERSONAL EXIGIDAS POR LAS LEYES.
- JAMÁS MODIFIQUE NI MANIPULE LOS DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD MECÁNICA O ELÉCTRICA INSTALADOS EN LA MÁQUINA.
- MANTENGA LAS MANOS ALEJADAS DE LAS PIEZAS EN MOVIMIENTO.
- NO ABANDONE LA MÁQUINA MIENTRAS ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO O CON TENSIÓN.
- DESCONECTE SIEMPRE LA CLAVIJA ANTES DE PROCEDER A LA LIMPIEZA, MANTENIMIENTO O REPARACIONES.
- NO ACCEDA AL INTERIOR DE LA MÁQUINA DONDE NO HAY COMPONENTES QUE PRECISEN REGULACIÓN POR PARTE DEL USUARIO.

- SI LA MÁQUINA FUNCIONA INCORRECTAMENTE, PARE DE INMEDIATO Y AVISE AL SUPERVISOR.
- La instalación de la misma debe ser efectuada conforme al manual de instrucciones y las normas locales de seguridad e higiene. El incumplimiento de las citadas normas locales es responsabilidad del Comprador y del Instalador.
- Antes de la puesta en marcha verifique la conexión de todas las fases y de la correspondiente toma de tierra y/o interruptores diferencial y magnetotérmico. De no hacerlo así, el resultado puede ser una descarga eléctrica.
- Cuides de que las placas y adhesivos de seguridad estén firmemente fijados a la máquina, sean fácilmente legibles y no se borren durante el proceso de limpieza. Si se deterioran o extravían, pídalos a su distribuidor y vuélvalos a colocar.
- Mantenga siempre la zona de trabajo bien iluminada y libre de obstáculos.
- No lleve ropa o bisutería suelta que pueda engancharse en las piezas móviles de la máquina.
- No deje la máquina conectada si no está utilizándola.
- Mantenga siempre a los niños y espectadores a una distancia prudente.
- Desconecte la máquina tirando de la clavija, nunca del cable eléctrico.
- No permita que el cable de alimentación eléctrica de la máquina esté en una zona de paso ni sea pisado, ya que ello deteriora su vida útil y puede resultar peligroso.
- No altere ni modifique en forma alguna el diseño original de la máquina.
- De precisar una eventual reparación, confíela al Distribuidor que le vendió la unidad.
- Utilice siempre accesorios y repuestos originales TALSA, que deberán ser instalados solamente por un instalador autorizado.
- Esta máquina ha sido diseñada para la elaboración de productos cárnicos. Cualquier otro uso entraría en conflicto con sus características, por lo que el fabricante no es responsable de los posibles daños que se produzcan como resultado de su uso inadecuado.

Si precisa Ud. manuales de instrucciones adicionales, solicítelos a su Distribuidor.

De precisar información adicional, contacte con el Distribuidor que le vendió la unidad.

2. LISTADO DE RIESGOS

A continuación evalúe los riesgos que pueden derivarse de la manipulación de la máquina.

2.1 RIESGOS MECÁNICOS

- Atraparse la mano, dedos, etc. entre el cilindro y la tapa al cerrar ésta.
- Atraparse la mano, dedos, etc. al hacer subir el pistón, entre éste y la tapa si no se encontrase totalmente abierta.
- Atraparse la mano, dedos, etc. al hacer bajar el pistón, entre éste y la bancada superior durante el desmontaje del depósito en los modelos E.
- Si al levantar la máquina más de lo necesario se desplomase sobre uno mismo al caer al suelo (dado que las embutidoras llevan ruedas, este riesgo es importante).
- Aplastarse un pie al desmontar o limpiar el pistón si éste cayera al suelo.

2.2 RIESGOS ELÉCTRICOS

- Descarga eléctrica causada por el contacto directo o indirecto con la corriente eléctrica.
- Descarga eléctrica causada por la existencia de piezas eléctricas defectuosas.

2.3 RIESGOS ACÚSTICOS

Daños auditivos debidos a una alteración del diseño original de la máquina, pudiendo provocar una emisión de ruidos superior a 85 dB(A).

2.4 RIESGOS PARA LA SALUD

Deterioro de la mezcla cárnica original por no respetar las instrucciones sobre higiene y limpieza.

3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

3.1 INFORMACIÓN PRELIMINAR

Las embutidoras hidráulicas H combinan tecnología, excelentes materiales y alta ingeniería junto con aplicaciones prácticas para conseguir un manejo simple y rápido y un fácil mantenimiento.

- Depósito de aceite independiente. Equipadas con 2 patas anti-vibratorias de material plástico, 2 ruedas fijas y un asa para el desplazamiento.
- Las embutidoras TALSA se caracterizan por un depósito perfectamente rectificado (modelos P con depósito fijo) así como por su fácil desmontaje y limpieza (modelos E con depósito desmontable).
- Puesta en marcha y paro del motor por interruptor (modelos i) o automáticamente por contactor (modelos A). En este último caso la máquina sólo consume cuando la rodillera está accionada, con el consiguiente ahorro de energía y menor desgaste de los componentes. También permite trabajar más silenciosamente al no encontrarse el motor-bomba en constante funcionamiento.
- Parada instantánea de la salida de masa al soltar la rodillera por descompresión del pistón, con independencia del tamaño del embudo o de la densidad de la masa.
- El sistema de presión especialmente reforzado permite trabajar holgadamente con las masas más compactas y frías; máquina equipada con manómetro de presión (modelos P).
- Control de la velocidad de trabajo gracias al regulador situado junto al operario para un rápido y preciso ajuste.

- Comodidad de trabajo por la ergonómica posición de la rodillera, permitiendo que las manos del operario queden libres. Inversión de la palanca rodillera para descenso del pistón.
- Tapa estanca de cierre rápido regulable, sin necesidad de volantes (modelos P).
- El pistón, que puede ser desmontado fácilmente, lleva dos juntas para evitar que la masa escape entre éste y el depósito (excepto H42 y H52). Las máquinas han sido diseñadas para permitir un fácil acceso a todos sus componentes, y así posibilitar un cómodo mantenimiento y limpieza.
- Preparada para utilizar todo tipo de tripas naturales o artificiales.
- Homologada USDA y CEE.
- Cuadro eléctrico interior estanco (modelos A).

ACCESORIOS incluidos con la máquina: 3 embudos ø12, 20, 30 mm. Llave y tornillo extractor de pistón. Recambio junta de tapa. Tuerca portaembudos. Aceite hidráulico necesario. Manual de instrucciones.

OPCIONES: H26 con tapa, pistón y tuerca en acero inoxidable (modelo H26S). Máquinas monofásicas (M). Dosificador/porcionador PH500. Embudo curvado dosificador. Embudos de diámetros y longitudes especiales (tabla 6.2).

3.2 DENOMINACIÓN:

- Embutidora H15/20/26/31/42/52 con depósito fijo P.
- Embutidora H15/26 con depósito desmontable E.

3.3 TIPOS:

H15Pi	H15PA	H15Ei	H15EA
H20Pi	H20PA		
H26Pi	H26PA	H26Ei	H26EA
H31PiS	H31PAS		
H42PiS	H42PAS		
H52PiS	H52PAS		

• P = depósito fijo. • E = depósito desmontable. • A = puesta en marcha y paro del motor automáticamente por contactor. • i = puesta en marcha y paro del motor por interruptor. • S = tapa, pistón y tuerca en acero inoxidable.

3.4 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	H15	H20	H26	H31	H42	H52
Capacidad depósito masa en litros	14,9	19,9	25,6	30,8	41,5	51,6
Capacidad depósito masa en kg carne (aproximado)	±12	±16	±22	±28	±36	±44
Capacidad depósito aceite, litros	10	10	15	15	25	25
Dimensiones máquina (anchoxprofundoxalto), cm	42x67x100	42x67x120	46x72x112	47x73x112	55x78x120	59x80x120
Dimensiones embalaje cartón, cm	55x60x116	55x60x139	55x60x139	55x60x139	--	--
Volumen embalaje cartón, m³	0,38	0,46	0,46	0,46	--	--
Dimensiones embalaje jaula madera, cm	--	--	--	--	67x72x147	67x72x147
Volumen embalaje jaula madera, m³	--	--	--	--	0,70	0,70
Peso neto/bruto máquina trifásica con aceite, kg	±100/115	±117/135	±135/155	±180/200	±260/290	±330/360
Nivel presión sonora máquina trifásica dB(A) LEQ a 1 m	±58	±58	±61	±61	±64	±64
Nivel presión sonora máquina monofásica dB(A) LEQ 1 m	±61	±61	±64	±64	±67	±67
Humedad relativa ambiente de trabajo máx./mín. %	20 a 90%					
Viscosidad recomendada aceite hidráulico	5º Engler 50ºC (equiv. ISO3498: cat HL VG46, DIN8659: HL-46)					
Temperatura ambiente trabajo máx./mín. Centígrados	+5 a +40ºC					
Calidad acero inoxidable	AISI304 (equiv. DIN 1.4301, AFNOR Z6CN 18.09)					
Calidad aluminio	AFNOR AG6T-Y (equiv. ASTM G8A - UNE L2331)					

Datos motores trifásicos disponibles 50/60Hz				
Potencia motor HP	0,75	1,25	2	2,5
Potencia motor kW	0,55	0,94	1,5	1,87
Consumo motor Amp 380/400 Volt	1,9	2,5	3,7	4,5
Consumo motor Amp 220/230 Volt	3,3	4,3	6,4	7,8

Datos motores monofásicos disponibles 50/60Hz				
Potencia motor HP	1,25	1,75	2,25	2,5
Potencia motor kW	0,94	1,31	1,68	1,87
Consumo motor Amp 220/230 Volt	6,9	9	10,5	12,5

4. ENTREGA

La máquina es entregada sobre un pallet, protegida por un embalaje de cartón (o jaula de madera en los modelos H42 y H52, opcional para los demás modelos). Aparte de la máquina, el embalaje contiene el manual de instrucciones, un paquete con 3 embudos de 12, 20 y 30 mm, una llave y un tornillo extractor de pistón así que un recambio junta de tapa. Usamos embalaje reciclable (Por favor, reciclelo). El transportista es el responsable de los daños ocasionados durante el transporte, observe el estado de la máquina a su llegada.

5. INSTALACIÓN

(Duración estimada: 45 minutos. La instalación debe efectuarse por un instalador autorizado, cumpliendo las reglas nacionales de instalaciones eléctricas).

La instalación eléctrica del local deberá disponer de dispositivos de protección contra sobrecorrientes (disyuntor magnetotérmico) y fugas (diferencial), que deberá ajustarse a las especificaciones técnicas de cada máquina, indicadas en el punto 3.

5.1 DESEMBALAJE Y COLOCACIÓN

Mantenga siempre la máquina y el embalaje en posición vertical. Extraiga la máquina del embalaje. Instale la rodillera (y para los modelos E también las tuercas de la tapa) contenida en el interior del cilindro, en su sitio adecuado.

Nunca utilice la rodillera para desplazar la máquina. La máquina incorpora de fábrica 2 ruedas fijas en la parte delantera y dos patas anti-vibratorias de material plástico en la trasera; levante la parte trasera con la ayuda del asa de transporte y desplácela hasta su lugar de trabajo (Para poder desplazar modelos H42 ó H52 son necesarias dos personas). No levante la máquina más de lo necesario, podría desplomarse sobre Ud. al caer al suelo. Colóquela sobre una superficie horizontal. Si la máquina cojea, ajuste las dos patas anti-vibratorias hasta dejarla perfectamente horizontal y estabilizada. La máquina debe quedar situada de forma que la clavija de conexión sea accesible.

IMPORTANTE: Reemplace el tapón de transporte situado en el orificio de llenado de aceite (marcado ACEITE) por el tapón-varilla despresurizador entregado con la máquina. Compruebe asimismo que los orificios de aire situados en la parte inferior del depósito están destapados totalmente, pues en caso contrario el pistón no subirá ni bajará correctamente.

5.2 CONEXIÓN DE LA MAQUINA

Asegúrese de que las características eléctricas de la embutidora, detalladas en la placa de características fijada a la máquina (voltaje, frecuencia Hz, fases), coinciden con las de la red eléctrica. (Se acepta una tolerancia de $\pm 10\%$ en voltaje y $\pm 2\%$ en frecuencia). Si coinciden con las de la red siga las instrucciones que se indican en el apartado 6. **FUNCIONAMIENTO**.

En caso de que el voltaje de la máquina no coincida con el de la red, y si la máquina es trifásica con motor bitensión, proceda a adecuar el voltaje de la misma, según se describe en el apartado 5.4. **CAMBIO DE VOLTAJE**.

Una vez conectada la máquina, y después de comprobar que el nivel de aceite hidráulico en el interior del depósito es el adecuado, usando la varilla fijada al tapón de llenado de aceite, compruebe que el sentido de giro del motor trifásico es el correcto. Si las fases están bien conectadas, el pistón subirá y bajará correctamente al accionar la rodillera. Si las fases no están bien conectadas, la bomba funcionará al revés, el motor hará ruido pero el pistón no se moverá. Pare inmediatamente y permute entre sí dos de las tres fases en la clavija. Es obligatorio el uso de una clavija normalizada para la conexión de la máquina.

IMPORTANTE: Los colores asignados a los cables de la manguera son normalmente los siguientes: • Fase(s): Negro, marrón, gris. • Tierra: Bicolor amarillo/verde o verde. Comprobar antes de conectar la máquina y llamar a un electricista cualificado si estos datos no corresponden con su fuente de energía eléctrica.

5.3 CARGA DE ACEITE HIDRÁULICO

La embutidora H se suministra de fábrica con el aceite hidráulico preciso dentro de su depósito. Por lo tanto, normalmente no es necesario llenarlo.

En el supuesto excepcional de que la máquina nueva que se le entrega no lleve aceite hidráulico, no la encienda; antes proceda a llenarlo siguiendo estas instrucciones:

- Quite el tapón de llenado de aceite marcado OIL que se encuentra en la parte superior de la bancada.
- Compruebe que el nivel de aceite es el correcto por medio de la varilla (máx/mín) fijada al tapón de llenado.
- Utilizando un embudo introduzca el aceite hidráulico a través del orificio de llenado. No llene el depósito hasta arriba, pues en el interior del mismo es necesario un cierto volumen de aire para expansión. Utilice aceites para grupos hidráulicos de media presión (aprox. 100 bar), de viscosidad aprox. 5º Engler (equivalente a ISO3498: cat HL VG46 o DIN8659: HL-46). Posteriormente haga subir y bajar dos o tres veces el pistón para así purgar y extraer bolsas de aire del circuito.

Procure llenar el depósito de aceite hasta el nivel máximo, sin sobrepasarlo, ya que a mayor cantidad de aceite mejorará la refrigeración del calor desprendido por el grupo hidráulico y aumentará su vida útil.

Al no disipar vapores de aceite, el nivel de aceite hidráulico se mantendrá durante varios años, (entre 2.500 y 5.000 horas de vida útil aprox.), no siendo necesario verificarlo periódicamente mientras el funcionamiento de la máquina sea el correcto. Para más información consulte la sección 8. **MANTENIMIENTO**.

5.4 CAMBIO DE VOLTAJE

IMPORTANTE: Sólo para máquinas trifásicas con motor bitensión 380/220 Voltios (400/230 Voltios en la UE), etc. Esta operación debe ser llevada a cabo exclusivamente por un instalador autorizado..

No conecte la máquina a la fuerza eléctrica y de estarlo, desconéctela fehacientemente durante todo el proceso.

Desenrosque y quite los tornillos que sujetan la tapa de acero de la bancada, retirándola seguidamente.

5.4.1. CAMBIO DEL VOLTAJE EN MODELO A (AUTOMÁTICA, CON CONTACTOR)

MOTOR: Abra la caja de bornes del motor desenroscando los 4 tornillos de la misma, suelte las 6 pequeñas tuercas de fijación de los bornes y ponga las plaquitas en la posición correcta.

CONTACTOR: deberá ser sustituido por un técnico cualificado, siguiendo los esquemas eléctricos adjuntos.

5.4.2 CAMBIO DEL VOLTAJE EN MODELO I (INTERRUPTOR)

MOTOR: Abra la caja de bornes del motor desenroscando los 4 tornillos de la misma, suelte las 6 pequeñas tuercas de fijación de los bornes y ponga las plaquitas en la posición correcta.

6. FUNCIONAMIENTO

IMPORTANTE: Antes de empezar a trabajar, lea con atención este manual. Pruebe con la máquina en vacío antes de trabajar con masa cárnica.

6.1 PASOS A SEGUIR

- Suelte las tuercas de la tapa superior (sólo en modelos E) y ábrala totalmente ayudando a reducir la fricción con un leve movimiento de elevación.
- Lave con agua caliente el depósito de masa, la parte inferior de la tapa y el embudo a utilizar.
- Disminuya prácticamente al mínimo la presión de trabajo de la máquina, girando el mando rojo regulador de velocidad de llenado hacia la izquierda, (en sentido contrario al de las agujas del reloj).
- Conecte la clavija de la máquina a la red eléctrica.
- Sólo en modelos i, gire el interruptor situado a la derecha de la máquina hasta la posición "I" (marcha).
- Ponga la máquina en funcionamiento empujando la rodillera.
- Baje el pistón presionando la rodillera hacia dentro hasta alcanzar el nivel necesario para dar cabida al volumen de masa que desee embutir.
- Coloque la masa en el interior del depósito de carne mientras presiona cada carga para evitar la presencia de bolsas de aire que puedan romper la tripa en el proceso de trabajo.
- Coloque la junta verde de tapa en su alojamiento.
- Con ayuda de la rodillera suba el pistón hasta que la masa alcance el nivel superior del depósito.
- Lubrique con grasa comestible, u otra USDA autorizada para alimentos, la zona superior de la junta de tapa así como la parte inferior de la tapa.
- Cierre suavemente la tapa ayudando a reducir la fricción con un leve movimiento de elevación de la misma y cuidando de no pinzar la junta al finalizar el cierre. Utilice sólo la palanca de apertura y cierre que incorpora la tapa, no se ayude con el embudo. Cuide de no pillarse la mano en el proceso de cierre.
- Después de enroscar las tuercas de la tapa superior, (sólo en modelos E), coloque el embudo adecuado (lo más ancho y lo más corto posible) en la tapa, fijándolo convenientemente con la tuerca triangular. Prepare la suficiente cantidad de tripa.
- Presione con la pierna la rodillera hasta hacer tope en la posición de subida. No es recomendable utilizar la rodillera a medio recorrido a modo de acelerador, llévela siempre hasta su tope.
- Aumente con precaución la presión de trabajo girando lentamente hacia la derecha, (en el sentido de las agujas del reloj), el regulador de presión. No dé aún presión elevada, pues podría resultar excesiva y la masa saldría prácticamente *disparada* por el embudo.
- Notará que el pistón empieza a subir y que sale aire por el embudo.
- Cuando empiece a salir la masa cárnica pare, reduzca la presión, coloque la tripa a utilizar y ajuste el mando rojo regulador de presión a la velocidad idónea.
- Una vez acabado el trabajo, lleve la rodillera a la posición de descenso hasta que el pistón llegue al tope inferior del depósito de la masa.
- Para parar el grupo hidráulico, deje la rodillera en la posición central.
- Sólo en modelos i, gire el interruptor negro situado a la derecha de la máquina hasta la posición "O" (paro).
- Al acabar de utilizar la máquina, límpiela, baje siempre el pistón hasta el fondo del depósito, desconecte la clavija eléctrica de la base y asegúrese de que la máquina queda frenada, evitando así cualquier desplazamiento involuntario en su ausencia.

6.2 CONSEJOS ÚTILES

- No utilice la máquina sin haber sido instruido previamente por un usuario avanzado.
- Lea y comprenda en su totalidad el presente manual de instrucciones y seguridad antes de utilizarla.
- Practique el uso de la máquina en vacío antes de hacerlo con masa.

Respete todas las medidas de higiene necesarias en el procesamiento de alimentos, utilizando el material de protección preciso (lavado, guantes, gorro, delantal, etc.).

Para una mejor presentación del embutido, menor embarre, más uniforme proceso de llenado y menor esfuerzo y calentamiento de la máquina, recomendamos utilice:

- Embudo del mayor diámetro posible y menor longitud posible.
- Masas de picado lo más fino y a la temperatura menos fría posible.

Recomendamos evite siempre que sea posible los embudos de pequeño diámetro o muy largos cuando trabaje con masas de grano grueso o muy frías.

Si precisa embudos de diámetros o longitudes especiales, solicítelos al distribuidor que le ha vendido la unidad, hay una amplia gama disponible:

Modelo:	B	C	D	E	F	G	H	I
Diámetro exterior, mm Ø	12	15	18	20	25	30	38	43
Diámetro interior, mm Ø	10	12	15	17	22	27	35	40
Longitud del tubo, mm	160	195	195	195	195	195	220	235
Longitud total embudo, mm	210	245	245	233	220	220	245	260

No utilice el tubo del embudo para cerrar la tapa, pues lo desbocará; hágalo exclusivamente con la palanca de apertura y cierre de tapa.

No abra ni cierre la tapa sin la junta verde, pues de hacerlo rayará la tapa y la brida del depósito.

Durante el trabajo de la máquina con masa no se puede abrir la tapa sin antes bajar un poco el pistón colocando la rodillera en la posición de descenso, ya que la masa comprimida se lo impediría.

Aproxime todo lo posible la embutidora a la mesa de trabajo: La situación del embudo y rodillera permiten que el embudo quede totalmente sobre la mesa de trabajo, por lo que ningún líquido caerá al suelo o sobre el operario.

En el caso del modelo i para evitar que el motor se caliente, apague la máquina después de cada utilización. No deje la máquina conectada si no está utilizándola.

Procure trabajar a una velocidad media razonable, evitando así constantes puestas en marcha y paradas del grupo hidráulico. Esta máquina no está diseñada para funcionar en servicio permanente ininterrumpido a altas presiones, sino en régimen intermitente con paradas que disipen el calor generado que varía en función de la consistencia del producto. Dada la presión que la bomba transmite al aceite hidráulico, resulta normal que la temperatura del mismo pueda llegar a ser de unos 60°C y que la bancada esté caliente tras un periodo prolongado de funcionamiento.

7. LIMPIEZA

IMPORTANTE: Para prevenir riesgos mecánicos durante las operaciones de limpieza y desmontaje del pistón, abrir siempre la tapa totalmente antes de hacer subir el pistón.

7.1 INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

Para limpiar el exterior de la máquina utilice agua caliente y un producto detergente suave.

No utilice ningún tipo de producto abrasivo, especialmente aquellos que puedan borrar placas o adhesivos de seguridad.

Bajo ningún concepto moje los dispositivos eléctricos de la máquina (interruptores, manguera eléctrica, etc.). Nunca utilice chorro de agua a presión, especialmente por el orificio de paso de aire que lleva el lateral del tapón de llenado de aceite.

Tras cada jornada debe limpiarse minuciosamente la parte inferior de la tapa, (agujero de salida de la masa), embudos utilizados y tuerca portaembudos triangular. En caso necesario, limpie el interior de los embudos con un cepillo redondo. No abra ni cierre la tapa sin la junta verde, pues de hacerlo rayará la tapa y la brida.

Utilizando sólo abundante agua caliente aclare el eje de giro de la tapa con el fin de eliminar los restos de sal y especias que se hayan introducido y que tras unas horas de inactividad pudieran cristalizar, y al hincharse impedir que la tapa se abra y cierre con facilidad.

También debe limpiarse diariamente la parte superior de la junta negra del pistón, siguiendo estos pasos:

- Abra la tapa totalmente y retire la junta verde de tapa.
- Presione la rodillera hasta que el pistón llegue a la parte superior de su recorrido. Una parte de la junta negra del pistón asomará por la parte superior del depósito. Límpiela con un trapo humedecido.

Se recomienda efectuar periódicas limpiezas del pistón y del interior del depósito:

- Suelte los tornillos de la tapa superior (sólo modelos E), ábrala totalmente y retire la junta verde de tapa.
- Presione la rodillera hasta que el pistón llegue a la parte superior de su recorrido.
- Estando el pistón en la parte más alta, empuje la rodillera y simultáneamente desenrosque el tornillo de fijación (dos taladros) situado en el centro del pistón con la ayuda de los dos pivotes de la llave-tornillo.
- Enrosque la llave-tornillo sobre el pistón hasta que este salga de su alojamiento.
- Tire hacia arriba de la llave y saque el pistón de la máquina.
- Desconecte la máquina de la clavija.
- Proceda a limpiar el interior del depósito, SECANDO perfectamente el fondo del mismo con el fin de evitar la formación de bolsas de agua y posterior oxidación de la parte superior de la bancada.

IMPORTANTE: La limpieza del pistón y del depósito pueden también realizarse desacoplando el depósito desmontable (sólo modelos E), sin embargo para prevenir riesgos mecánicos así como daños en las juntas del pistón, recomendamos proceder a desmontar sólo el pistón.

7.2 PRECAUCIONES DURANTE LA LIMPIEZA

Dado el peso del pistón, desplácelo con precaución. Limpie el pistón y sus juntas negras (1 ó 2 según modelos). No utilice herramientas afiladas (cuchillos, destornilladores) para sacarlas de su alojamiento, ya que las dañarían. Para evitar ruidos en la subida o bajada del pistón, lubrique la junta de pistón antes de introducir éste en el depósito, con grasa comestible u otra USDA autorizada para alimentos.

Nunca introduzca agua en el depósito de la carne ya que podría llegar a la base de la máquina afectando a los componentes mecánicos y eléctricos. Los agujeros situados en el fondo del depósito no son para permitir la salida de agua sino sólo de aire.

Para montar el pistón, seque perfectamente el fondo del depósito, coloque el pistón en el depósito y enrosque completamente el tornillo cierre pistón, teniendo cuidado de que la junta pequeña esté bien colocada. Haga bajar y subir el pistón y vuelva a reapretar el tornillo para así asegurarse de que éste está bien fijado, pues en caso contrario se doblaría al hacer tope contra la tapa. Procure engrasar la rosca del tornillo cierre pistón antes de colocarlo, pues así su desmontaje resultará más fácil.

Cuando la máquina no esté en uso, mantenga siempre el pistón al fondo del depósito de masa, ya que al estar éste sumergido en aceite hidráulico prolongará la vida útil del vástago del depósito y sus retenes.

Para un correcto control higiénico, siga el siguiente **PROGRAMA DE LIMPIEZA**.

7.3 PROGRAMA DE LIMPIEZA

IMPORTANTE: La limpieza con agua a presión no es conveniente para esta máquina! Si usa detergentes, desinfectantes o aceites de mantenimiento, respete las instrucciones especiales de sus fabricantes.

Recomendamos el uso de los productos de limpieza y desinfección descritos a continuación. Para proceder a la limpieza manual es necesaria la utilización de las protecciones adecuadas (guantes de látex, delantal plástico, etc.). Siempre es necesario un enjuague intenso de la máquina tras la aplicación de detergentes o desinfectantes. Siga siempre las instrucciones de uso de los fabricantes del producto.

Producto	Marca	Nombre	Notas
Desengrasante neutro pH 7.	Henkel	TOPAX 10	Al tener pH neutro, no son necesarias protecciones para su utilización. Enjuagar abundantemente.
Desengrasante para limpieza manual.	Henkel	RIK	Utilizar con protecciones. Enjuagar abundantemente.
Desengrasante alcalino con desinfectante incorporado.	Henkel	TOPAX 68	Con componentes inhibidores de la corrosión. Utilizar con protecciones. Enjuagar abundantemente.
Desinfectante a base de amonios cuaternarios	Henkel	TOPAX 91	Utilizar con protecciones. Enjuagar abundantemente.

Siempre que utilice estos productos, siga cuidadosamente las recomendaciones del fabricante.

CONSEJOS GENERALES DE LIMPIEZA:

Pasos a seguir	Productos	Método	Utensilios	Notas
Limpieza superficial		Manual	Espátula	Elimine los restos grandes tras haber desmontado, si fuera necesario, las piezas pequeñas.
Limpieza en profundidad	Detergente suave	Manual	Cepillo, cubo	Tiempo de aplicación del producto: $\pm$ 15 minutos.
Enjuague	Agua caliente	Manual	Esponja, cubo	Agua caliente 40/50°C
Control				Limpieza visual. Atención: verifique los puntos críticos y las partes problemáticas de la máquina.
Desinfección	Productos desinfectantes	Manual	Esponja, paño	Al término de todas las operaciones de limpieza.
Enjuague	Agua potable	Manual	Esponja, cubo	
Secado		Manual	Paño	
Mantenimiento	Aceite lubricante	Manual	Paño	Parte exterior de la máquina.

CONSEJOS ESPECÍFICOS DE LIMPIEZA:

Periodicidad	Zona de limpieza	Método	Producto	Utensilios	Notas
Diaria	Tapa interior, junta de tapa, cilindro interior y tornillo fijación del centro del pistón	Manual	Detergente suave, agua caliente	Esponja, paño	Elimine la suciedad del tornillo de fijación del centro del pistón usando, en caso necesario, un cepillo para impedir la acumulación de residuos.
Quincenal	Pistón, juntas de pistón y junta del tornillo del centro del pistón	Manual	Detergente suave, agua caliente	Esponja, paño	Para desmontar el pistón siga las indicaciones detalladas posteriormente.

Las instrucciones de limpieza arriba mencionadas han sido elaboradas para empresas con un solo turno de trabajo. Para empresas con numerosos turnos de trabajo los intervalos de limpieza deberán ser menores.

IMPORTANTE: Además de las áreas que deben limpiarse diariamente (tabla superior de CONSEJOS ESPECÍFICOS DE LIMPIEZA) ha de limpiarse en profundidad el cierre de pistón procediendo a su desmontaje. En los modelos E, se deben desmontar también las siguientes piezas para una mejor limpieza: las tuercas de cierre de la tapa, la tapa y el cilindro/depósito carne.

Desmontaje del pistón: Ver apartado 7.1 de este manual.

8. MANTENIMIENTO

IMPORTANTE: Desconecte la clavija de la máquina antes de proceder a su mantenimiento o inspección.

Durante el mantenimiento e inspección siga siempre minuciosamente las advertencias de seguridad de este manual.

Las averías provocadas por un mantenimiento insuficiente o inadecuado pueden originar reparaciones muy costosas, así como una prolongada paralización del trabajo. Por ello, es indispensable que el mantenimiento de la máquina sea el adecuado y se efectúe con regularidad.

La vida y seguridad de la máquina depende de muchos factores, pero también del mantenimiento correcto.

A causa del diferente número de turnos de trabajo realizados por cada empresa, es imposible determinar por adelantado cuántas veces habrá que proceder al mantenimiento, inspección o recambio. Por lo tanto, ajuste su inspección de rutina de acuerdo con su número de turnos de trabajo.

Nuestro distribuidor local podrá ampliarle la información sobre este tema.

La tabla a continuación contiene información sobre mantenimiento e inspección (intervalos de control, puntos críticos...) para una máquina con un desgaste normal.

8.1 TABLA DE MANTENIMIENTO E INSPECCIÓN

Después de haber leído la siguiente información, consulte para más detalles la sección sobre **CONSEJOS DE MANTENIMIENTO E INSPECCIÓN**.

Periodicidad	Puntos críticos/Información para mantenimiento
Diariamente	• Compruebe la junta tapa verde y sustitúyala en caso necesario. • Compruebe las 2 juntas negras de pistón y sustitúyalas en caso necesario. • Compruebe los agujeros para el aire situados en la base del depósito y en caso necesario límpielos.
Mensualmente	• Compruebe la estanqueidad de la tapa y en caso necesario regule los vástagos de fijación de la tapa.
Anualmente	• Compruebe el nivel del aceite y llene el depósito en caso necesario.
Cada 2.500/5.000 horas de trabajo	• Cambie el aceite hidráulico. • Compruebe el filtro del aceite y sustitúyalo en caso necesario.

8.2 CONSEJOS SOBRE MANTENIMIENTO E INSPECCIÓN

Junta de tapa (color verde): Sustitúyala en caso de fuga de masa cárnica, en caso de desgaste o de rotura. La junta de tapa es reversible, pudiendo ser utilizada por sus dos caras. Con la máquina se suministra 1 junta extra como repuesto. Está construida con material atóxico, indicado para usos alimentarios. Procure situar el empalme de la junta bajo el eje de giro de tapa. Para reducir la fricción entre la junta verde y la parte inferior de la tapa, lubrique ambas con grasa animal o autorizada.

Junta de pistón (color negro): Sustitúyala en caso de fuga de masa cárnica o de rotura. Para evitar ruidos al subir o bajar el pistón, lubríquela antes de introducir el pistón en el depósito, con grasa comestible u otra USDA autorizada para alimentos.

Nivel de aceite hidráulico: Con la varilla puede comprobar el nivel de aceite en el depósito. Procure llenarlo hasta el nivel máximo (sin sobrepasarlo), ya que a mayor cantidad de aceite mejorará la refrigeración del calor desprendido por el grupo hidráulico, aumentando así la vida útil de éste.

Vida útil del aceite hidráulico: No se puede facilitar un dato exacto sobre la vida útil del aceite, pues dependerá de varios factores variables: temperatura de trabajo, presión de trabajo, presencia de humedad o restos de agua, etc. Se puede estimar entre 2.500 y 5.000 horas, según condiciones de uso. Si el aceite pierde viscosidad, está sucio por presencia de impurezas o si después de utilizar la máquina presenta un color blanquecino por presencia de agua batida por la bomba, sustitúyalo vaciando primeramente el cárter a través del tapón que se encuentra en la parte inferior de la máquina. Rellene de aceite siguiendo las instrucciones de la sección 5. INSTALACIÓN. Al no disipar vapores de aceite, el nivel de aceite hidráulico se mantendrá durante años, no precisándose verificarlo más que extraordinariamente. La falta de aceite suficiente para el funcionamiento puede percibirse porque el pistón sube "a saltos" al entrar aire en el circuito.

Sustitución del aceite hidráulico: Quite el tapón de salida de aceite que se encuentra en la parte inferior de la bancada y vacíe el depósito dejando fluir el aceite en un recipiente adecuado (por favor, recicle el aceite usado). Luego vuelva a poner el tapón y selle la salida de aceite herméticamente. Ahora utilizando un embudo introduzca 10 litros (modelos H15 y H20), 15 litros (modelos H26 y H31) ó 25 litros (modelo H42 y H52) de aceite hidráulico, a través del orificio de llenado. No llene el depósito hasta arriba, pues en el interior del mismo se precisa un cierto volumen de aire para expansión. Utilice aceites para grupos hidráulicos de media presión (aprox. 100 bar) de viscosidad aprox. 5° Engler (equivalente a ISO3498: cat HL VG46 o DIN8659: HL-46). Posteriormente haga subir y bajar dos o tres veces el pistón para así purgar y extraer bolsas de aire del circuito.

Filtro de aceite: Se encuentra en el interior del depósito de aceite. Sólo puede ser desmontado por el servicio técnico, no es accesible para el usuario. Para desmontarlo hay que quitar los 2 tornillos que sujetan la brida de cierre del filtro y tirar de ésta hacia afuera. Normalmente no debe estar sucio ni presentar anomalías. Si desea cambiarlo, debe utilizar uno similar de rosca 3/8" BSP y capacidad de filtrado de 10 litros/minuto (5 litros/minuto en la H15 y H20). Al montarlo deberá sellarse herméticamente la brida de cierre.

Temperatura del aceite: Dada la presión que la bomba transmite al aceite hidráulico, resulta normal que la temperatura del mismo pueda llegar a ser de unos 60°C y que la bancada esté caliente tras un periodo prolongado de funcionamiento. Esta máquina no está diseñada para funcionar en servicio permanente ininterrumpido a altas presiones, sino para trabajar en un régimen intermitente con paradas que disipen el calor generado que varía en función de la consistencia del producto.

Vástago del depósito: Para evitar el desgaste prematuro del vástago del depósito hidráulico, mantenga el pistón en la parte inferior del depósito de la masa cuando acabe de utilizar la máquina, ya que así el vástago permanecerá sumergido en aceite hidráulico.

Cierre de tapa: La tapa del depósito puede cerrarse con mayor o menor holgura, según el grado de estanqueidad que se desee obtener. Si se trabaja normalmente con masas secas se puede aflojar el cierre de la tapa, haciéndolo más suave; para masas líquidas puede interesar cerrar la tapa con mayor hermetismo y así evitar la posibilidad de fugas. Para obtener más holgura en el modelo E, afloje las tuercas de la tapa superior hasta conseguir la deseada. En el modelo P, afloje las tuercas situadas bajo la brida con una llave y apriete o afloje los 2 vástagos de fijación de la tapa, reapretando posteriormente muy fuerte las 2 contratueras de fijación. Para evitar la posibilidad de que el giro de la tapa pueda quedar bloqueado por restos de sal y especias cristalizados, recuerde aclarar el eje de giro al acabar la jornada con abundante agua caliente.

Falta de fuerza: Si en alguna ocasión llega a notar falta de fuerza en el trabajo de la máquina, avise al servicio técnico del distribuidor que se la vendió, que deberá verificar inicialmente: Que los agujeros de paso de aire situados en la base del depósito están totalmente limpios. Que el pistón y su junta también lo están, sin restos que frenen el recorrido del mismo. Que el voltaje de la línea eléctrica

coincide con el seleccionado en el motor y que éste no trabaja a dos fases. Que hay suficiente aceite hidráulico. Que no hay ninguna fuga de aceite en los racores o tuberías. Que el filtro de aceite no está obstruido.

Manguera de alimentación: Si detecta daños en la manguera de alimentación, esta debe ser sustituida inmediatamente por otra de iguales características, suministrada por su distribuidor.

Repuestos: Si precisa algún repuesto, diríjase al distribuidor que le vendió la unidad, indicando todos los detalles de identificación (modelo, n° de serie, año de fabricación, potencia, voltaje, frecuencia, etc.) que encontrará en la placa de características de la máquina.

9. DIAGNÓSTICO Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas	Posibles Causas	Soluciones
La máquina no funciona	La máquina está desconectada.	Conecte la máquina.
	La máquina está conectada a un voltaje inferior	Cambie el voltaje de la máquina al correcto.
	Sin tensión en una o más fases.	Compruebe los fusibles, clavijas e interruptores.
	El interruptor situado a la derecha de la máquina está en posición 0-stop (modelos i).	Gire el interruptor hasta la posición 1-start.
	El interruptor 0-1 (modelos i) es defectuoso.	Avise a un electricista.
	El micro-interruptor interno on/off de la rodillera es defectuoso o no está correctamente ajustado (sólo modelos A).	Avise a un electricista para sustituirlo o reajustarlo.
Se escucha el sonido del giro del motor, pero el pistón no sube ni baja al accionar la rodillera	El regulador de velocidad está al mínimo.	Aumente la velocidad girando el regulador en sentido horario.
	El motor gira en sentido contrario al correcto.	Permute entre sí dos de las tres fases en la clavija.
El pistón se mueve arriba y abajo pero a la máquina parece faltarle fuerza	Los agujeros de paso de aire situados en la base del depósito están obstruidos.	Límpielos.
	El pistón y las juntas del pistón están sucios.	Límpielos.
	El voltaje de la red no es compatible con el seleccionado para el motor.	Avise a un electricista para cambiar el voltaje de la máquina.
	El motor trifásico (si es el caso) sólo está funcionando con 2 fases.	Repare la red eléctrica.
	Hay poco aceite hidráulico.	Llene el depósito de aceite hasta llegar a la marca "MAX.".
	Hay una fuga de aceite en los racores o tuberías	Llame a su distribuidor local.
	El filtro de aceite está sucio.	Llame a su distribuidor local para sustituirlo.

This manual contains proprietary information which is protected by copyright. All rights are reserved. No part of this document may be photocopied, reproduced, or translated to another language without the prior written consent of the proprietary. The proprietary makes no warranty of any kind with regard to this material, including, but not limited to, the implied warranties of merchantability and fitness for a particular purpose. The proprietary shall not be liable for errors contained herein or for incidental consequential damages in connection with the furnishing, performance, or use of this manual. We reserve the right to modify the product described in this manual at any time without previous notice, should there be any design alterations. The illustrations or the text may contain references or features relating to optional equipment only. Furthermore, some features available may have been omitted. The information supplied is subject to change during production. Therefore, the measurements and weights are only approximate and may vary in accordance with the model, options, etc. Also, there should be no direct comparisons between the capacities of the machines either in liters or kilograms: Data is offered for guidance only. Consult your Dealer about the specifications and prices currently in force.

Cette fiche technique contient de l'information de propriété privée qui est protégé par copyright -législation concernant la propriété intellectuelle-. Tous les droits sont réservés. Il est interdit de photocopier ou de reproduire, de traduire à une autre langue même une partie du texte sans le consentement préalable et par écrit de l'auteur. L'auteur n'offre aucune garantie pour cette fiche technique et inclue, encore que ne limite pas, toute garantie implicite du caractère adéquat pour la commercialisation ou un usage particulier. L'auteur ne sera pas responsable des erreurs contenues dans ce texte ou par les dommages accessoires produits par la machine, par son rendement ou par l'utilisation du matériel. Nous nous réservons le droit de modifier les spécifications ou les équipements à tout moment et sans notification préalable. Il est possible que les illustrations, ou le texte, comprennent des références, ou des caractéristiques qui sont proposées comme équipement en option. De plus, il est bien possible que des caractéristiques spéciales disponibles aient été omises. De même, les informations données sont sujettes à des modifications en fonction des productions. Pour autant, les dimensions et les poids sont approximatifs et varient suivant le modèle, les options installées, etc. Il faut toujours tenir compte qu'il n'existe pas d'équivalence entre les capacités des machines en litres et en kilogrammes: elles ne sont données qu'à titre indicatif. Merci de consulter votre Distributeur agréé pour tout ce qui concerne les spécifications et les prix en vigueur.

Dieses Handbuch enthält gesetzlich geschützte Information. Alle Rechte vorbehalten. Verbreitung und Wiedergabe oder die Übersetzung in eine andere Sprache auch nur von Teilen, bedürfen der vorhergehenden Erlaubnis des Autors. Derselbe gibt keinerlei Garantien zu diesem Handbuch, einschließlich stillschweigender über die Marktfähigkeit des Produktes oder seiner Eignung für einen bestimmten Zweck. Der Autor macht sich nicht verantwortlich für eventuelle Fehler in vorliegendem Handbuch oder für Schäden oder Einbußen an der Maschine bei seinem Gebrauch. Wir behalten uns vor, die in diesem Handbuch enthaltene Information ohne Vorankündigung zu ändern. In den Abbildungen oder im Text können Hinweise oder Merkmale auftreten, die sich auf optionale Zusatzausrüstung beziehen. Des weiteren können wesentliche verfügbare Eigenschaften ungenannt geblieben sein. Die vorliegende Information ist produktionsbedingten Änderungen unterworfen. Daher sind die Maße und Gewichte Näherungswerte, die je nach Modell, installierten Optionen usw. variieren, wobei stets zu berücksichtigen ist, daß keine Äquivalenzen zwischen dem Fassungsvermögen der Maschinen in Litern und in Kilogramm bestehen; diese Angaben sind reine Richtwerte. Ihr Vertreter wird Sie gern über Spezifikationen und die jeweils gültigen Preise informieren.

Deze handleiding bevat informatie die particulier eigendom is, beschermd door het auteursrecht. Alle rechten zijn voorbehouden. Geen enkel deel uit deze handleiding mag worden gefotokopieerd, gereproduceerd of in een ander taal vertaald worden zonder schriftelijke toestemming vooraf van de auteur. De auteur stelt zich niet garant voor deze handleiding, insluitend en zich niet beperkend tot, de impliciete garanties van commercialisering en geschiktheid voor een bepaald doel. De auteur stelt zich niet aansprakelijk voor fouten in de tekst of voor eventuele schade voortvloeiend uit de machinerie, de produktiviteit of het gebruik van deze handleiding. Wij behouden ons het recht zonder aankondiging de in deze gebruiksaanwijzing voorkomende informatie te wijzigen. Zowel in de afbeeldingen als in de tekst kunnen referenties of eigenschappen voorkomen die op opties betrekking hebben. Bovendien kunnen ter beschikking staande eigenschappen ongenoemd gebleven zijn. De gegeven informatie is aan veranderingen in de productie onderhevig. Daardoor zijn de maten en gewichten benaderingen die naar gelang model, geïnstalleerde opties, enz. variëren, waarbij er steeds rekening mee gehouden moet worden dat er geen overeenkomsten bestaan tussen de capaciteit van de machines in liters en kilo's; deze gegevens zijn slechts ter oriëntatie. Uw distributeur zal u graag over de geldende specificaties en prijzen informeren.

Denne håndbog indeholder information som er privat ejendom beskyttet af lovgivningen for Copyright. Alle rettigheder er forbeholdt. Det er forbudt at fotokopiere, reproducere eller oversætte til et andet sprog enhver del af samme uden udtrykkelig skriftlig tilladelse fra forfatterens side. Forfatteren tilbyder ikke nogen form for garanti med hensyn til denne håndbog, og indbefatter, men begrænser ikke, de implicit garantier for omsættelse i handelen og egnethed til et bestemt formål. Forfatteren er ikke ansvarlig for fejl i denne tekst eller for opståede skader forårsaget af maskinen, dens ydelse eller brug af dette materiale. Vi forbeholder os retten til at forandre informationen i denne håndbog uden forudgående varsel. Det er muligt at illustrationerne eller teksten indeholder referencer eller karakteristika som tilbydes som optionelt udstyr. Forøvrigt kan det også forekomme at der udelades specielle karakteristika som står til rådighed. Den opgivne information er underkastet variationer i produktionen. Derfor er dimensioner og vægte opgivet tilnærmelsesvis og skifter alt efter model, installeret tilbehør o.s.v., idet der altid bør tages i betragtning, at der ikke eksisterer ækvivalens mellem maskinernes literkapacitet og kilokapacitet, hvilke kun er opgivet tilnærmelsesvis. Henvend Dem til Deres forhandler for nærmere oplysning og for opgivelse af gældende priser.

Questo manuale contiene informazioni di proprietà privata protette dalla legislazione sulla proprietà intellettuale. Sono riservati tutti i diritti. Non è permesso fotocopiare, riprodurre o tradurre ad un'altra lingua nessuna parte dello stesso, senza previo consenso per iscritto dell'autore. L'autore non offre garanzia alcuna in rispetto a questo manuale, includendo, ma non limitando, le garanzie implicite di commerciabilità e idoneità per una finalità specifica. L'autore non è responsabile per gli errori contenuti in questo testo o per i danni accidentali conseguenti risultanti dalla macchina, del suo rendimento o uso di questo materiale. Ci riserviamo il diritto a modificare, senza previo avviso, l'informazione contenuta nel presente manuale. È possibile che le illustrazioni o il testo includano referenze o caratteristiche che si offrano come parte opzionale. Nello stesso tempo, possono essere state omesse caratteristiche speciali disponibili. L'informazione data è soggetta a variazioni nella produzione. Per questo, le dimensioni e pesi sono approssimativi e variano secondo il modello, opzionali installati, etc, tenendo sempre presente che non esistono equivalenze tra la capacità della macchina in litri e in chilogrammi, date solo orientativamente. Consultare il suo distributore sulle specifiche e prezzi in vigore.

Este manual contiene información de propiedad privada protegida por la legislación sobre la propiedad intelectual. Quedan reservados todos los derechos. No se permite fotocopiar, reproducir o traducir a otro idioma parte alguna del mismo sin el consentimiento previo por escrito del autor. El autor no ofrece garantía alguna con respecto a este manual, incluyendo, pero no limitando, las garantías implícitas de comerciabilidad e idoneidad para una finalidad específica. El autor no se hará responsable por los errores contenidos en este texto o por los daños incidentales consecuentes resultantes de la maquinaria, de su rendimiento o uso de este material. Nos reservamos el derecho a modificar sin previo aviso la información contenida en el presente manual. Es posible que las ilustraciones o el texto incluyan referencias o características que se ofrezcan como equipo opcional. Además, bien puede omitirse características especiales disponibles. La información dada está sujeta a variaciones en la producción. Por ello, las dimensiones y pesos son aproximados y variarán de acuerdo al modelo, opciones instaladas, etc., teniendo siempre en cuenta que no existen equivalencias entre las capacidades de las máquinas en litros y en kilogramos, dadas sólo orientativamente. Consulte a su Distribuidor sobre las especificaciones y precios en vigor.